

Vorspeisen

Herbstlicher Salat mit Datteln und Baumnusskernen an Garten-Kräuter-Vinaigrette	✓ 15.00
Nüsslisalat an französischer Sauce, Croûtons und Ei	✓ 16.00
Kürbiscrèmesuppe mit Amaretto, Orange, Kürbiskernen	14.00
Tagessuppe: täglich frisch zubereitet	12.00
Pikante Beluga-Linsen, mit Feigen, geröstete Mandeln und caramelisiertem Ziegenfrischkäse	17.00
Würziges Hirschpastrami auf rotem Cole Slaw mit Heubeeri-Senf	19.00
Duo von der Wachtel auf Kürbispüree Gebratenes Brüstchen und Schenkel-Knusperli	21.00

Rehrücken in zwei Gängen (auf Vorbestellung)

Rehrücken in zwei Gängen serviert	78.00
1. Gang «Baden-Baden» Apfel, Birne, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und Spätzli	
2. Gang «Raz-el-Hanout» Polenta, sautierte Rosenkohlblätter, Kürbis	

Hauptgerichte

Rotwein-Risotto mit Radicchio, Jersey Blue und Trauben	✓ 37.00
Herbstlicher Gemüseteller Apfel, Birne, Rotkraut Kürbis, Rosenkohl, Marroni und Wachtelei und Spätzli	✓ 39.00
Quitten-Ziger-Ravioli im Haselnussteig mit Chärnser Pilzen	✓ 41.00
Zander gebraten auf Rahm-Sauerkraut mit Speck	44.00
Leberli vom Bio Knospe Weide-Jungrind Uelihof Rösti mit eingesottener Butter «nach alter Manier»	39.00
Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Napfköhler und Enziankäse Buntes Gemüse und Pommes frites	47.00
Gebratenes Perlhuhn Brüstchen an Raz-el-Hanout-Sauce Rotwein-Risotto mit Radicchio	39.00
Hausmarinierter Hirschkpfeffer frisches Rotkraut, Apfel, Marroni und Spätzli	42.00
Rehschnitzel «Baden-Baden» Apfel, Birne, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Spätzli und Wildrahmsauce	46.00

Änderungen berechnen wir mit CHF 3.00

Gilde-Menu

Pikante Beluga-Linsen mit Feigen, geröstete Mandeln
und caramelisiertem Ziegenfrischkäse

...

Kürbiscrèmesuppe mit Amaretto, Orange, Kürbiskernen

...

Zander gebraten auf Rahm-Sauerkraut mit Speck

...

Duo vom Rehschnitzel und Hirschkpfeffer

Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und Spätzli

oder

Quitten-Ziger-Ravioli im Haselnussteig mit Chärnser Pilzen

Käsevariation mit Rohmilchkäse

oder

Kaltes Sabayon mit Americano-Trauben,
parfümiert mit Marc de Bourgogne, 1961

3 Gänge CHF 72.00 | 4 Gänge CHF 82.00 | 5 Gänge CHF 92.00

Desserts

Kaltes Sabayon mit Americano-Trauben 14.00
parfümiert mit Marc de Bourgogne, 1961

Nesselrode: Vermicelles mit Vanilleglacé und Meringues 14.00
Mini 12.00

Vermicelles mit Vanilleglacé und Meringues 12.00
Mini 10.00

Apfel-Tarte Tatin mit Rosmaringlacé 15.00

Caramelköppli mit Schlagrahm und feinen Früchten 11.00

Eiskaffee «Oscar» aufgeschlagen mit Kirsch und Espresso 13.00

«Zack und weg»: Espresso & unser himmlisches Schokosorbet 9.50

Coupe Danmark: Vanilleglacé, Schokoladensauce und Rahm 13.00
Mini 11.00

Käsevariation mit Rohmilchkäse 16.00

Glacé

Rahmglacé: Vanille | Mocca | Chocolat | Stracciatella
Walnuss | Erdbeeren

Sorbets: Zitrone | Zwetschge | Mango 

1 Kugel 5.00 | 2 Kugeln 8.00 | 3 Kugeln 9.50 | Rahm 1.00

Währschafteres in der Gaststube

Bio-Schweinsbratwurst Uelihof, Kastanienbaum 29.00

Knusprige Rösti und kräftige Rotwein-Zwiebelsauce

Schweinschnitzeli paniert 26.00

Pommes frites

Schnausplatte

mit Schinken, Salami, verschiedenen Käsesorten

und knusprigem Brot

für 2 Personen 38.00

für 4 Personen 72.00

Wurstsalat «Rössli» 21.00

mit geraffeltem Käse und frischen Zwiebeln

dazu Blattsalat an französischer Sauce

Tarte Flambée mit Speck und Zwiebeln 23.00