

Wochen-Empfehlungen 12. Oktober – 17. Oktober 2025

Raccomandazioni per la settimana

Week Recommendations

Saisonsalat mit feinem Hausdressing

Insalata di stagione con un buon condimento della casa

Seasonal salad with fine house dressing

oder

Kartoffel-Zwiebel Suppe

Zuppa cipolle e patate

Onion potato soup

Quiche Lorraine mit Crevetten und Zucchini mit grünem Salat

Quiche Lorrain con gamberi e zucchine con insalata verde

Quiche Lorraine with prawns and courgette with green salad

Salimbocca vom Schwein mit Risotto

Salimbocca di maiale con risotto

Pork Salimbocca with risotto

Rindsgulasch mit Polenta Taragna

Gulasch di manzo con polenta Taragna

Beef goulash with polenta Taragna

Spätzle mit Wirz an Rahmsauce ✓

Glace nach Wahl oder frischer Fruchtsalat oder Schoggirahm Torte

Tagesteller / piatto principale / main course

CHF 20.50

alle Preise inkl. Mwst / tutti

mit Salat oder Suppe / con zuppa o insalata / with soupe or salad

CHF 26.50

prezzi in CHF IVA inclusa /

3-Gang Menu / tre portate / three courses

CHF 30.50

TAX included

Beachten Sie bitte auch unsere Wildkarte

Si prega di notare il nostro menu di caccia

Please note our game menu

Blätterteigpastetli mit grünem Salat

28.00

Sfogliatine ripiene di carne e funghi, insalata

Vol-au-vent, green salad

Club Sandwich mit Poulet Salat und Pommes Frites

22.50

Ravioli gefüllt mit Kartoffeln und Oliven alla Puttanesca

29.50

Ravioli ripiene di patate e olive alla puttanesca

Ravioli filled with potato and olives puttanesca style

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Zitrone

45.00

Wiener Schnitzel di vitello con patatine fritte, mirtilli rossi e limone

Wiener Schnitzel from veal with French fries, cranberries and lemon

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace

15.50

Tortino tiepido al cioccolato fondente accompagnata da gelato alla vaniglia

Chocolate cake served warm and with vanilla ice cream

Apfelstrudel mit Vanillesauce

15.50

Strudel di mele con salsa alla vaniglia

Apple strudel with vanilla sauce

Wildmenu

Selvaggina

Gibier

Kürbis-Ingwer Suppe ✓

Zuppa di zucca e zenzero

Pumpkin-ginger soup

15.00

Herbstsalat

Nüsslisalat, Rohschinken, Feigen, Pilze

Valeriana, prosciutto crudo, fichi, gallinacci

'Nüsslisalat', raw ham, figs, chanterelles

28.50

Spaghetti mit Eierschwämmli an Rahmsauce ✓

Spaghetti con gallinacci in salsa di panna

Spaghetti with chanterelles in cream sauce

27.00

Penne Cacciatora

Rehgeschnetzelt an Wildrahmsauce mit Pfifferlingen

Sminuzzato di capriolo con gallinacci in salsa di panna

Sliced roe with chanterelles in creme sauce

31.00

Hirschpfeffer mit Spätzle, Rotkraut und Kastanien

Salmi di cervo con Spätzle, crauti rossi e c castagne

Deer pepper with Spätzle, red cabbage and chestnuts

35.00

Rehschnitzel mit Spätzle, Rotkraut und Kastanien

Scaloppina di capriolo con Spätzle, crauti rossi e castagne

Escalope of roe with Spätzle, red cabbage and chestnuts

44.00

Coupe Vermicelles

Vanilleglace, Vermicelles, Meringue, Rahm, Kirsche

Gelato di vaniglia, vermicelli, meringa, panna, ciliege

Vanilla ice creme, chestnut vermicelli, merengue, whipped crème, cherry

14.50

Unsere Weinempfehlungen im Offenausschank:

Zum Aperitiv oder Digestiv: 'Gletscher Wasser' Absinth Larusée blue 4cl 14.50

Weisswein: Grillo Oniris, Duca di Salaparuta, Sicilia pro dl 7.50 75 cl 52.50

Roséwein: Paul Mas Le Rosé IGP Pays d'Oc pro dl 7.50 75 cl 52.50

Rotwein: Cantine Toscana igt Banfi pro dl 6.50 75 cl 45.50

Flaschenwein: Summus 2017 igt, Banfi, Toscana, Italia 75cl 89.00

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Sauser 1 dl 4.00 – 2 dl 7.00 – 3 dl 9.00 – 5 dl 12.50

Herkunft Fleisch: EU / AT