

Herbstklopfen

Liebe Restaurantbesucherin! Lieber Restaurantbesucher

Schon liegen die Herbstnebel über dem Land, die Hitze des Sommers ist nur noch Erinnerung, die Tage werden kürzer. Wir lassen uns vom goldigen Herbst inspirieren und präsentieren eine Auswahl an warmen und kalten Gerichten in unserer Speisekarte. Perfekt zu den kühlen Tagen passt die Rosmarin-Honigsuppe oder eine deftige Schweinshaxe mit Polenta und zum Abschluss ein traditioneller Kaiserschmarren mit Kompott und Vanillesauce. Zur Begleitung ein Glas Oeil de Perdrix vom Weingut Frauenkopf.

«Der Mensch ist Teil der Natur nur hat er dies vergessen»

Deshalb liegt uns die Saisonalität und Lokalität nah am Herzen und Arbeiten mit lokalen Lieferanten. Sofern nichts anderes vermerkt ist stammt unser Fleisch und Fisch aus der Schweiz.

Unser Servicemitarbeiter informieren sie gerne über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Wir wünschen Ihnen freudige Erlebnisse und viel Genuss ganz nach

Traditio^Neu

Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat	5.00
Märtsalat Rüebli Randen Kernen	7.00
Lauwarmer Siedfleischsalat Meerrettich mariniertes Gemüse	9.50
Rosmarin-Honigsuppe	7.00

Hauptgänge

Schweinschaxe saisonalem Gemüse Polenta	25.00
Schweinschordonbleu saisonales Gemüse Pommes	25.00
Rehpfeffer Quarkspätzli Wildbeilagen	32.00
Kalbsduo saisonalem Gemüse Kartoffelstampf	36.00
Schweizersee Fischknusperli Tartarsauce	14.50/22.00
Pochierter Seesaibling Krustentiersauce Gemüserisotto	25.00
Orecchiette Tomaten Basilikum	18.00

Zusätzliche Beilage

Pommes frites	5.00
Risotto	
Gemüse	

Süßes

Kaiserschmarren Kompott Vanillesauce	8.00
Katalanische Creme	5.00
Glace und Sorbet	3.50
Schokolade Vanille Mocca Zimt	
Zitronensorbet Zwetschensorbet	
+ 2cl «Pilatus Zwetschge»	4.50
+2cl «Vodka»	4.50
+ Rahmzuschlag	1.50