



Geniessen mit Aussicht



Unsere Speisekarte



FREITAG & SAMSTAG

ABENDMENU ZUM VORZUGSPREIS

Nüssli Salat mit Ei

mit unseren hausgemachten Dressings:

Holunder / French / Honig Balsamico

*

Hauptgang

Ein «gluschtiges» Gericht von der Speisekarte

nach Ihrer Wahl

(Reh Rücken, Rehschnitzel und Kalbsschnitzel + 10.-)

*

Dessert nach Wahl im Weckglas

44.00 *

* Dieser Preis gilt nur für à la carte Freitag- und Samstagabende
und ist nicht gültig für Bankett und Gruppen.

Wild ANGEBOT

Nüsslisalat
Nüsslisalat | Ei | Croûtons 12.50

Nüsslisalat
Nüsslisalat | Speck | Ei | Croûtons 13.50

Kürbissuppe Croûtons
Kürbis | Apfel | Ingwer | Rahm | Kernen 8.50

Unsere Salatsaucen: French Dressing | Honig Balsamico | Holunder Vinaigrette

Warme Speisen

Rehrückenfilet rosa gebraten
Cognac Steinpilz Rahmsauce | Spätzli | Wirsing Rotkraut Marroni Köppli
Preiselbeer Apfel Kompott..... 44.50 | 41.50

Wildschwein Entrecôte
Riesling Hagenbuttensauce | Spätzli | Wirsing Rotkraut Marroni Köppli
Preiselbeer Apfel Kompott..... 29

Rehschnitzel
Cognac Preiselbeer Rahmsauce | Spätzli | Wirsing Rotkraut Marroni Köppli
Preiselbeer Apfel Kompott 36 | 32

Rehpfeffer «Jäger Art»
Pilze | Speck | Croûtons | Spätzli | Wirsing Rotkraut Marroni Köppli
Preiselbeer Apfel Kompott..... 33 | 29

Spätzli Pfanne «Herbst-Alp»
Spätzli | Pilze | Nüsse | Preiselbeeren | Rahm | Bergkäse..... 25

Fleischdeklaration: Speck; Schweiz, Reh, Wildschwein; Österreich

Alle Preise verstehen sich pro Person, in Schweizer Franken und inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer



Kalte Küche und Suppe

Kräutercrème-Suppe
mit verschiedenen Gartenkräutern, Kresse, Sauerrahm und Croûtons 8.50

Salat «grün und knackig»
verschiedene Blattsalate mit Kernen und Croûtons..... 8.00

Gemischter Salat
verschiedene Salate mit Kernen 12.00

Grosser Salatteller
verschiedene Salate mit Tomaten, Kernen und Ei 18.50

Wurst-Käse-Salat «klassisch und schweizerisch»
verschiedene Blattsalat, Cervelat, Käse, Zwiebel und Essiggurken 18.50
mit Pommes Frites +6.50

Unsere hausgemachten Dressings: Französisch, Honig-Balsamico, Kräuter Dressing

Aus der warmen Küche



Indisches Gemüsecurry
Randen-Falafel mit Kokosnuss, frischem Marktgemüse,
mit Pappadam und Mango Chutney 27.50

Cordon bleu «Froburg» vom Schwein
mit «Chämi»-Schinken, Speck, Mümliswiler Gruyère, Zwiebel,
frischem Marktgemüse und Pommes frites..... 34.00

Wiener Schnitzel vom Kalb
in unserer Hauspanade, mit frischem Gemüse und Pommes frites.....39.00



Eifach, aber guet...

Buure-Bratwurst	
Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce mit Pommes frites	19.00
Paniertes Schweineschnitzel	
vom Nierstück, in hausgemachter Panade und mit Pommes frites	24.00
Schwinger Hörnli «Wisenerhöchi»	
Rahmsauce mit Bergkäse, Kräutern und saisonalen Pilzen	23.00
zusätzlich mit einer gebratenen zarten Pouletbrust.....	29.50
Schwinger Hörnli «Giovanni Pomodoro»	
mit Sauce von dreierlei Tomaten, Basilikum und Parmesan	19

Fleisch Deklaration:

Alle Produkte von Rind, Kalb, Schwein, Poulet kommen aus der Schweiz und der Region.

Saisonale hausgemachte Dessert

Weisses Schoggi Marroni Mousse im Weck Glas	6.50
Panna Cotta im Weckglas	
mit Rahm, Naturvanille und saisonaler Beerensauce.....	6.50
Hausgemachtes Caramelköpfl mit Rahm im Weckliglas	6.50
Süess suuri Zwetschgen	
Vanilleglace salted Caramelglace warme Zwetschgen Rahm	11 8.00
Coupe Nesselrode	
Vanilleglace Meringues Vermicelles Rahm.....	12 8.50

Lassen Sie sich auch verführen von unserer Glace-Karte

Für Allergene fragen Sie bitte beim Personal nach. Ausnahmen sind deklariert.