

Salate und Suppe

Bunter Blattsalat mit Kernen, Sprossen und Croutons an Hausdressing	Fr. 8.80
Gemischter Salat mit Kürbiswürfeln und Trauben an Hausdressing	Fr. 9.80
Nüsslersalat mit Ei und Haselnuss-Brotcroutons	Fr. 9.80
mit Speck, Ei und Haselnuss-Brotcroutons	Fr. 10.80
mit Speck, Ei, Eierschwämmchen und Haselnuss-Brotcroutons	Fr. 14.80
„Gerolltes Glück“ Carpaccio vom Simmentaler Jungbullen mit Kürbiskernpesto, Praline vom Muskatkürbis, gehobelter „Belper Knolle“ Käse und herbstliche Blattsalate	Fr. 26.-
„Herbstlicher Quiche“ warmer Kürbis-Rohschinken Kuchen mit Schnittlauch-Sauerrahm Dip umlegt mit bunten Blatt- und Rohkostsalaten	Fr. 17.50
Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl mit Amaretto, sautierten Eierschwämmchen und Rebstreifen (EU)	Fr. 9.- Fr. 12.-

Rösti, Toast und Pasta

Bauernrösti mit Schinken und Käse überbacken, serviert mit Spiegelei und Räucherspeck		Fr. 23.-
Landfrauenrösti mit Käse, karamellisierten Kürbisschnitze, Rotkraut und Maroni		Fr. 21.-
Toast „Williams“ mit Speck, Birne und Raclettekäse serviert mit kleinem grünen Salat	½	Fr. 18.50 Fr. 15.50
“Carbonara Originale“ Spaghetti mit Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl und Eigelb verfeinert mit Kräutern und Parmesan		Fr. 19.80
Steinpilzravioli auf Rotkraut mit Bratpfelschnitzen und glasierten Maroni		Fr. 24.-
Flammenkuchen „Elsässer Art“ dünn ausgewallter Brotteig mit Crème fraîche, Speckwürfeli und roten Zwiebeln		Fr. 16.50

Die aufgeführten Artikeln sind Schweizer Produkte, Abweichungen werden deklariert.
Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Service-Team

Klassiker

Hirschpfeffer (Neuseeland) „Jäger Art“		Fr. 29.-
Spätzli, Rotkraut, Maroni Rosenkohl, Kürbis und Preiselbeerbirne	½	Fr. 25.-
Rehschnitzel (Österreich)		Fr. 35.-
an Waldpilzjus mit Spätzli, Glühwein-Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Kürbis und Preiselbeerbirne	½	Fr. 29.-
Panierter Schweinsschnitzel		Fr. 25.-
Pommes frites und Gemüsebouquet		
Schweinsrahmschnitzel		Fr. 26.-
an Champignonsauce mit Nudeln und Gemüsebouquet	½	Fr. 22.-
„Riz Casimir“		
Pouletbruststreifen an Mango-Currysauce mit Mandelreis, Früchtegarnitur und indischem Fladenbrot		Fr. 26.-
Gebackene Eglifilets (Estland/Polen, Wildfang)		Fr. 27.-
im Bierteig mit Tartarsauce, Blattspinat und Salzkartoffeln	½	Fr. 23.-
Herbst-Pastetli		
mit Eierschwämmchen-Champignons-Fleischfüllung und reichhaltiger Gemüse garnitur	2 Stk. 1 Stk.	Fr. 24.- Fr. 19.80
Vegetarische Herbst-Sinfonie		
Spätzli, Eierschwämmchen, Glühwein-Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Kürbis und Preiselbeerbirne		Fr. 25.-

Die aufgeführten Artikeln sind Schweizer Produkte, Abweichungen werden deklariert.
Bei Fragen zu Allergenen und Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an das Service-Team
Alle Preise sind CHF und inkl. 7.7%Mwst.