

## Vorspeisen

- Feiner **hausgebeizter Lachs** mit **Dillsensauce** und Salatbouquet 13.50  
 'Gravlax de saumon' fait maison, sauce moutarde à l'aneth,  
 bouquet des salades
- Zwei hausgemachte Ravioli** <sup>B, E, F</sup> – gefüllt mit Ochsenbacken, Kräuter- 14.00  
 seitlinge und Zucchini, auf kräftiger Ratatouillejus <sup>F</sup> Deux raviolis farcis  
 à la joue de bœuf/champignons/courgettes, jus de ratatouille
- Pochiertes, frittiertes Ei** <sup>B, E</sup> serviert mit lauwarmen, mariniertes 11.00  
 Kartoffel, Tartarsauce, Senfeis, Feldsalatblätter

## Saisonal

- Drei Semmelknödel** <sup>B, E, F</sup> **V** 20.00\*  
 auf **Kräuterseitling-Zucchini-ragout** à la crème Trois quenelles de pain/  
 ragoût des champignons et courgettes à la crème
- Geschmorte, zarte **Ochsenbäckchen** an kräftiger Rotweinsauce <sup>E, F</sup> 26.00  
 saisonales Gemüse <sup>B, E, 10</sup>, Butterspätzle <sup>C, E</sup>  
 Joue de bœuf/Sauce au vin rouge/ bouquet des légumes/spetzli fait maison
- Rehedelgulasch** <sup>B, F</sup>, Preiselbeerbirne, serviert mit **Rotkraut mit Maronen** 26.00  
 und **Butterspätzle** <sup>C, E</sup> Ragout de chevreuils, Poire farcie d'airelles  
 rouges, choux rouges aux marrons, spetzli fait maison
- Gebratenes Zanderfilet** auf **Schnittlauchrahmnudeln** <sup>B</sup>, 30.00  
 mit schwarzen Linsen, Kürbispüree  
 Filet de sandre rôti/pâte fraîche fait maison/  
 sauce à la crème de ciboulette/lentilles beluga/purée de potiron
- Hirschkalbsrücken** <sup>F</sup> **rosa gebraten**, Preiselbeerbirne 34.00  
 Wildsoße mit Aromen von schwarzen Johannisbeeren  
 serviert mit **Rotkraut mit Maronen** und **Butterspätzle** <sup>C, E</sup>  
 Selle de Biche rôti, sauce aux gibier/cassis, Poire farcie  
 d'airelles rouges, choux rouges aux marrons, spetzli fait maison