Salate & Vorspeisen

Nüsslisalat "Mimosa" mit Ei und Brotcroûtons 12.50
zusätzlich mit Waldpilzen und Speck 15.50

Randen-Orangensalat VEGETARISCH
mit gratiniertem Ziegenkäse und Nüssen 16.50

Gemischter Salat VEGETARISCH 12.50

Kleiner bunter Schüsselisalat VEGETARISCH
mit Brotcroûtons und Ei 9.50

Verschiedene Blattsalate VEGETARISCH
mit gerösteten Kernen und Karotten-Streifen 9.50

Wählen Sie zwischen unseren hausgemachten Dressings:
Französisch, Italienisch und Honig-Senf

Kürbiscremesuppe VEGETARISCH
mit seinem Öl und Kernen 12.50

Rindstatar

Klassisch	**klein (70g)**	**gross (140g)**
zubereitet mit Cognac mild, pikant oder scharf abgeschmeckt	24.50	35.00
Würzig überbacken mit Café de Paris-Butter mild, pikant oder scharf abgeschmeckt	26.00	37.00

Unsere Tatar werden mit Toast, Butter, Kapernäpfel sowie Zwiebeln und Oliven, begleitet von einem Salatbouquet serviert.
Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das rohe Fleischgewicht.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.
Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten sind wir Ihnen gerne behilflich

Vegetarisch

Herbstteller "Schoren"
mit Spätzli, geschmortem Rotkraut, Rosenkohl und Maroni,
garniert mit Früchten der Saison 34.00

Hausgemachter Maroni-"Braten"
serviert mit Preiselbeer-Rahmsauce, Rotkraut, Rosenkohl und Kürbis 36.00

Käsespätzli mit Apfelmus
abgeschmeckt nach Art des Hauses mit würzigem Bergkäse,
garniert mit frittierten Zwiebelringen 28.50

Wildgerichte

Hausgebeizter Rehpfeffer "Jäger Art"
begleitet von Butterspätzli, geschmortem Rotkraut, Maroni
Kürbisgemüse und Rotweinbirne 38.50

Zarte Rehschnitzel an Wildrahmsauce
serviert mit Rotkraut, Maroni, Rosenkohl
Mirza-Apfel und Butterspätzli 46.00

Rehrücken in zwei Gängen serviert (ab 2 Personen)

1. begleitet von Butterspätzli, Rotkraut, Maroni und Mirza-Apfel
   garniert mit gedünsteten Waldpilzen
2. mit gedünstetem Rosenkohl, Kürbis, Rotweinbirne
   und Kürbis-Kartoffelstampf pro Pers. 62.00

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.
Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten sind wir Ihnen gerne behilflich

Fisch

Zander-Knusperli
mit Tartarsauce und Pommes frites 28.50

Rotzungenfilet an Zitronen-Kapernsauce
serviert mit Kürbis-Kartoffelstampf und Rotwein-Quittenbirne 38.50

Cordon Bleu

	klein (130g)	gross (180g)
Schoren Cordon Bleu NEU mit Schwarzwälder Rohschinken, Kürbis, Maroni und Bergkäse	35.50	40.50
Klassisches Cordon Bleu mit Schinken und Raclettekäse	31.50	36.50
Berner Cordon Bleu mit Schinken, Bauernspeck und Raclettekäse	34.50	39.50
Knoblauch Cordon Bleu mit Schinken, Knoblauchbutter und Raclettekäse	33.50	38.50
Appenzeller Cordon Bleu mit Mostbröckli und Appenzellerkäse	35.50	40.50
Älpler Cordon Bleu (ohne Panade) mit Bauernspeck, Bergkäse und Spiegelei	34.50	39.50

Unsere Cordon Bleus werden mit Pommes frites und Gemüse serviert, können jedoch auch als Fitnessteller bestellt werden.
Mit einem Aufpreis von CHF 8.50 auch vom Kalb erhältlich.
Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das rohe Fleischgewicht.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.
Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten sind wir Ihnen gerne behilflich

Einfach und beliebt

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art"
serviert mit Butterrösti und Speck-Bohnenbündeli 39.50

Rindsfiletstreifen "Stroganoff"
zubereitet mit Peperoni, Champignons, Zwiebeln
und Essiggurken, begleitet von Butterspätzli 43.50

Kalbsleber nach Hausart
serviert mit Butterrösti 38.50

Schweineschnitzel paniert
mit Pommes frites und Gemüsebouquet 29.00

Poulet-Knusperli im Chörbli
Pouletstreifen im Kornflakesmantel, serviert mit Country Cuts
und Cocktailsauce 27.50

	klein (150g)	gross (250g)
Schweinssteak mit Café de Paris-Butter begleitet von Pommes frites und Gemüsebouquet	34.00	38.00
Kalbssteak mit Morchelrahmsauce serviert mit Butternudeln und Speck-Bohnenbündeli	41.50	55.00

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das rohe Fleischgewicht.

Kalte Tellergerichte

	einfach	garniert
Wurst-Käse-Salat	14.50	23.50
Wurst-Salat	12.50	19.00
Salatteller mit Ei VEGETARISCH		22.00

Schoren-Plättli ab 2 Personen
Hinterschinken, Mostbröckli, Rohessspeck, Salami, Buurewurst, auserlesene Käse,
garniert mit Silberzwiebeln, Essiggurken und Tomaten, serviert mit Brot und Butter

Preis/Person: 21.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.
Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten sind wir Ihnen gerne behilflich

Fleischdeklaration

Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Fisch	Nord-Atlantik / Kasachstan
Wild	Europa (CH)
Lamm	Neuseeland
Brot	Schweiz / Frankreich
Nuss-/Mandelgipfel	Schweiz

Unsere Partner

Metzgerei Steiner, Birmensdorf	Fleisch
Gebrüder Käppeli, Rickenbach	Gemüse
Hofladen Familie Betschart, Mühlau	Eier, Süssmost
From Suisse GmbH, Emmenbrücke	Käse

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.
Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten sind wir Ihnen gerne behilflich

Der passende Wein
für einen perfekten Aufenthalt

Blanc de Noir

Blauburgunder (weiss)
ausgewogen, lieblich und leicht süsslich
passend zu unseren Wild Vorspeisen

1	dl		6.60
5	dl	Flasche	33.00

Montefalco Riserva

Sangiovese, Merlot, Sagrantino
Kräftige Struktur. Säure-Frucht Spiel
passend zu kräftigen Wildspeisen

1	dl		8.00
7.5	dl	Flasche	56.00

Picus Superiore Piceno rosso

Sangiovese, Montepulciano
Kräftiger, ausgewogener Rotwein mit langanhaltendem Abgang, intensive Fruchtnoten und schönes Tannin

1	dl		7.80
7.5	dl	Flasche	55.00

Langhe Nebbiolo (BIO)

Nebbiolo
15 Monate im Barrique
Geschmackserlebnis... ausgewogen, fruchtig, kräftig, Tannin und langanhaltender Abgang
passend zu vielen Speisen oder nur so zum Trinken

7.5	dl	Flasche	84.00

Al Passo IGT rosso

Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese
erfrischend, dezentes Frucht-Säure-Spiel mit leicht süsslichen Noten und schönem Tannin.
passend zu unseren Frühlingsgerichten

7.5	dl	Flasche	54.00

Müssen Sie noch fahren
und würden den Wein gerne zu Hause weitergeniessen?

Kein Problem.
Bei uns dürfen Sie die angefangene Flasche mit nach Hause nehmen.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.
Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten sind wir Ihnen gerne behilflich