

Salate

Nüsslisalat "Mimosa" mit Ei und Brotcroûtons	11.50
zusätzlich mit Waldpilzen und Speck	14.50
Gemischter Salat VEGETARISCH	11.50
Kleiner bunter Schüsselisalat VEGETARISCH	
mit Brotcroûtons und Ei	9.00
Verschiedene Blattsalate VEGETARISCH  	
mit gerösteten Kernen und Karotten-Streifen	9.50

Wählen Sie zwischen unseren hausgemachten Dressings:

Französisch   , Italienisch 
und Preiselbeer-Orangen-Vinaigrette  

Suppen

Kürbiscremesuppe VEGETARISCH 	
mit seinem Öl und Kernen	11.50
Klare Ochsenschwanzsuppe mit seiner Einlage  	12.50

Rindstatar

Klassisch	klein (70g)	gross (140g)
zubereitet mit Cognac		
mild, pikant oder scharf abgeschmeckt	23.50	34.00
Würzig		
überbacken mit Café de Paris-Butter		
mild, pikant oder scharf abgeschmeckt	25.00	36.00

Unsere Tatar werden mit Toast, Butter, Kapernäpfel sowie Zwiebeln und Oliven, begleitet von einem Salatbouquet serviert.

Die Gewichtangaben beziehen sich auf das rohe Fleischgewicht.

Vegetarisch

Herbstteller "Schoren"

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

Kartoffel trifft Birne

begleitet von Rotkraut, Maroni und Rosenkohl
garniert mit Rauchmandeln 32.50

Käsespätzli mit Apfelmus

abgeschmeckt nach Art des Hauses mit würzigem Bergkäse,
garniert mit frittierten Zwiebelringen 27.50

Wildgerichte

Hausgebeizter Gamspfeffer "Jäger Art"

begleitet von Butterspätzli, geschmortem Rotkraut, Maroni
Kürbisgemüse und Rotweinbirne 36.50

Zarte Rehschnitzel an Wildrahmauce

serviert mit Rotkraut, Maroni, Rosenkohl
Mirza-Apfel und Butterspätzli 45.00

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 Risotto nero pro Pers. 62.00

Fisch

Zander-Knusperli

mit Tartarsauce und Pommes frites

28.50

Sous-vide gegartes Dorschfilet Royal



serviert mit Kürbis und schwarzem Risotto

36.00

Cordon Bleu

Schoren Cordon Bleu ^{NEU}

mit Schwarzwälder Schinken, Raclettekäse und Kürbis

klein (130g)

34.50

gross (180g)

39.50

Klassisches Cordon Bleu

mit Schinken und Raclettekäse

30.50

35.50

Berner Cordon Bleu

mit Schinken, Bauernspeck und Raclettekäse

33.50

38.50

Knoblauch Cordon Bleu

mit Schinken, Knoblauchbutter und Raclettekäse

32.50

37.50

Appenzeller Cordon Bleu

mit Mostbröckli und Appenzellerkäse

34.50

39.50

Äpler Cordon Bleu (ohne Panade)

mit Bauernspeck, Bergkäse und Spiegelei

33.50

38.50

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 Gewichtangaben beziehen sich auf das rohe Fleischgewicht.

Einfach und beliebt

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" 		
serviert mit Butterrösti und Speck-Bohnenbündeli		38.50
Rindsfiletstreifen "Stroganoff"		
zubereitet mit Peperoni, Champignons, Zwiebeln und Essiggurken, begleitet von Butterspätzli		42.50
Kalbsleber nach Hausart 		
serviert mit Butterrösti		37.50
Schweineschnitzel paniert 		
mit Pommes frites und Gemüsebouquet		28.00
Poulet-Knusperli im Chörbli 		
Pouletstreifen im Kornflakesmantel, serviert mit Country Cuts und Cocktailsauce		26.50
Schweinssteak mit Café de Paris-Butter 	klein (150g)	gross (250g)
begleitet von Pommes frites und Gemüsebouquet	31.50	35.50
Kalbssteak mit Morchelrahmsauce		
serviert mit Butternudeln und Speck-Bohnenbündeli	41.50	55.00

Die Gewichtangaben beziehen sich auf das rohe Fleischgewicht.

Kalte Tellergerichte

	einfach	garniert
Wurst-Käse-Salat 	14.50	21.50
Wurst-Salat  	12.50	19.00
Salatteller mit Ei VEGETARISCH  		20.50
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:		20.00

Fleischdeklaration

Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Fisch	Schweiz / Kasachstan / Norwegen
Wild	Europa
Lamm	Neuseeland
Brot	Schweiz
Nuss-/Mandelgipfel	Schweiz

Unsere Partner

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

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

Pinot Noir Nouveau Salquenen

Pinot Noir
Leichter und trotzdem vollmundiger Wein
Frucht-Säureverhältnis ausgeglichen
passend zu leichten Fleischgerichten und Suppen

1	dl	7.00
7.5	dl Flasche	49.00

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
-----	------------	-------

Cabrita Reserva Barrique

Touriga Nacional, Aragonêz, Trincadeira
fruchtig, kräftig ausgewogen
passend zu den Pfännli Gerichten

7.5	dl Flasche	69.00
-----	------------	-------

**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.