

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 Schüsselsalat 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

	klein (70g)	gross (140g)
Klassisch		
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.

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 Rehpf Pfeffer aus dem Freiamt "Jäger Art"

begleitet von Butterspätzli, geschmortem Rotkraut, Maroni
Kürbisgemüse und Rotweinbirne 38.50

Zarte Rehschnitzel aus dem Freiamt 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

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

Schoren Cordon Bleu NEU

mit Schwarzwälder Rohschinken, Kürbis, Maroni und Bergkäse

klein (130g)

35.50

gross (180g)

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

Äpler 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

Schweinssteak mit Café de Paris-Butter

begleitet von Pommes frites und Gemüsebouquet

klein (150g)

34.00

gross (250g)

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

Wurst-Käse-Salat

einfach garniert

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	CH / Europa
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

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.