



# Wildwochen

Aperol Spritz	7,00
Glas feiner Kürbis Secco 0,1 L	7,50
Sekt Schlosskellerei Schnauer mit unserer Holunderblütenessenz 0,1 L	7,00
Portwein rot oder weiß 5 cl	6,00

## Wildgerichte

<b>Maronenschaumsuppe</b> mit Sherry verfeinert	9,00	✓
<b>Ackersalat aus Baldern</b> mit gehackten Walnüssen und Kracherle	9,00	✓
<b>Steinpilze in Weißwein- Kräutersoße</b> mit feinen Bandnudeln dazu Pesto	21,00	✓
mit zwei Schweinelende	27,00	
mit Schnitzel vom Schweinerücken	25,00	
mit gebratenem Zanderfilet	29,00	
mit Roastbeef vom premium Rind	36,00	
mit Rinderfilet	39,00	
<b>Rehbraten in Lemberger gebeizt</b>		
mit Wacholderrahmsauce, Pilzen, Spätzle und Preiselbeeren	27,00	
<b>Geschmorte Hirschkalbskeule</b> in Wacholdersauce		
dazu Apfelrotkohl, Semmelknödeln und Preiselbeeren	26,00	
<b>Fasanenbrust im Speckmantel* gebraten</b>		
auf Rahmsauerkraut mit Schupfnudeln und Traubensauce	26,00	
<b>Wildhasenkeule geschmort</b> (entbeint) mit Wildrahmsauce		
dazu gebratene Edelpilze und Spätzle	25,00	

**Rinderkraftbrühe**  
mit Kräuterflädle oder Ei  
7,50

**Kürbissuppe aus eigenem Anbau**  
mit Kokos / Ingwer  
8,00 ✓

**Gemischter Salat** – als  
Vorspeise oder Beilage,  
marktfresh nach Art des  
Hauses  
✓ auch möglich  
7,80

**Carpaccio vom Rind**  
Limonenöl, Pinienkerne,  
Salat, Pesto  
und Parmesan  
17,00

**Oktopus**  
mit Kräutern und Knoblauch  
gebraten dazu Zupfsalate,  
Gemüse, Pesto  
18,00

**Wirtshausschnitzel vom Schweinerücken** nach Wiener Art mit Pommes frites 18,00

**Käsespätzle nach Emmentaler Art** mit Bergkäse und Sahne  
verfeinert dazu geschmälzte und gebackene Zwiebeln 13,50 ✓

**Schweinelende nach Emmentaler Art**  
mit Kalbsjus, Käsespätzle, geschmälzten und gebackenen Zwiebeln 23,00

½ Hofenten entbeint und knusprig dazu Jus  
auf Apfelrotkraut mit Kartoffelpüree  
1/4el Ente



29,00  
24,00

**Saftig gegrilltes premium Rodeo Steak**

mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüse garnitur und Pommes frites

32,50

**Rostbraten vom premium Rodeo Roastbeef**

dazu Kalbsjus, geschmälzte und gebackene Zwiebel mit Spätzle

30,00

**Zarte Rinderfiletwürfel Stroganoff** mit Gewürzgurke,

Senf, Paprika, Champignons und Cayenne verfeinert, Spätzle

34,00

**Kalbstafelspitz gekocht**

mit Dijon Senfrahmsoße und feinen Bandnudeln dazu kleiner Blattsalat

25,90

**Maultaschen** nach Großmutter's Art mit Kalbsjus,

geschmälzte und gebackene Zwiebeln dazu unser gemischter Salat

16,80

**Wurstsalat\*** natur oder mit Emmentaler Käse und Brot

12,50

**Fitnesssteller – Salat vom Markt**, Kürbiskernen, Hausdressing, Asiasoße

dazu gebratenes Putensteak

17,90

mit gebratenen Garnelen

21,40

mit gebratenem Rinderfilet und Kräuterbutter

33,00

**Tête de moine –**

dünn gehobelter würziger Käse aus dem Berner Jura, fein garniert

11,50



**Tasse Espresso**

dazu servieren wir eine Kugel Vanilleeis

mit Baileys oder Eierlikör

**Tasse Espresso** mit Himbeersorbet und Hippe



7,00

8,90

8,90

**Hausgemachtes Passionsfruchteis** auf Mango – Ananas – Ragout

9,00

**Hausgemachtes Himbeersorbet** mit warmem Schokoladenkuchen

12,00

**Schweizer Topfencreme** – fruchtige Ananas- Quarkcreme

8,50

**Gemischtes Eis** mit Sahne und Hippe

7,50

**Große Kugel Vanilleeis** mit steirischem Kürbiskernöl und Hippe

7,00

**Eiskaffee**creme fein aufgeschlagen und garniert mit Hippe

8,50

**Heiße Himbeeren** mit Vanilleeis und Sahne

8,50

**Creme brûlée** mit weißer Schokolade –

parfümiert mit Orangenlikör, dazu Vanilleeis und Früchte

12,80

Bitte melden Sie sich bei unseren Mitarbeitern, wenn Sie eine Unverträglichkeit auf entsprechende Allergene haben.

Unser Küchenteam wird für Sie die passenden Gerichte aussuchen und zubereiten.

1 mit Konservierungsstoffen

2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker

4 mit Farbstoff

5 geschwärzt

6 mit Süßungsmittel

Saccharin 7 coffeinhaltig

\*gepökelt 8 mit Phosphat

**Öffnungszeiten Restaurant**

Dienstag bis Samstag 11.15 - 14 Uhr und 18.00 - 22.00 Uhr Sonntag bis 21 Uhr

**Öffnungszeiten Küche**

Dienstag bis Samstag 11.30 - 13.30 Uhr und 18.00 - 20.30 Uhr

Sonntag/ Feiertage 11.30 - 14 Uhr und 18.00 - 20.00 Uhr

Seniorenportion rechnen wir 1,50 € weniger. Umbestellungen werden mit 1,50 € berechnet.