



HERZLICH WILLKOMMEN

Aktuelles Thema bis Ende Januar:





Winterzauber

Preise inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer

♻️ Vegetarische Gerichte sind mit ♻️ gekennzeichnet ♻️


„Zum afah“


 **Grüner Salat** 7.50
diverse Blattsalate mit Salatsauce nach Wahl

 **Bunt gemischter Salat** 9.50
mit saisonalen Blattsalaten und verschiedenen Gemüsestreifen,
dazu Salatsauce nach Wahl

Nüsslersalat mit Speck Ei und Croutons 12.50

**Zu unseren Salaten servieren wir:
Französisches-, Honig-Balsamico- oder Italienisches
Dressing**

 **Kürbiscremesuppe** 9.50

 **Lauwarmes Randencarpaccio** 14.50
an Himbeervinaigrette mit Rucola und Frischkäse

Geräucherte Forelle auf Salatbouquet 15.50
mit Meerrettichschaum und Kernen garniert

Preise inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer

 Vegetarische Gerichte sind mit  gekennzeichnet 

„Zum witerfahre“

Suure Mockä (CH) mit Rotkraut 29.00 / 25.00

Kalbsgeschnetzeltes* (CH)
mit Pilzrahmsauce (Glutenfrei)
36.00 / 31.50

Rindfilet (CH Weiderind)* 45.50
mit Kräuterbutter (Glutenfrei)

Cordonbleu „Klassisch“* mit Bergkäse 29.00 / 25.00
aus Schweinsnierstück (CH)

Pouletbrust* (CH) mit Kräuterbutter 28.50 / 26.50

Die Gerichte mit Sternchen*
werden jeweils mit **Gemüsebouquet** serviert.

Wählen sie zu Ihrem Fleisch eine Stärkebeilage:
Pommes frites, Kartoffelgratin, Nüdeli,
Kartoffelstock oder Rösti

Späckrösti überbacken mit Bergkäse 22.50 / 18.50
und Spiegelei

Tomatenrösti (VEGI) mit Spiegelei 22.50 / 18.50
und Spiegelei

Preise inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer

 Vegetarische Gerichte sind mit  gekennzeichnet 

„Zauberhafts“



**Am Tisch flambierter Spieß aus
Rindsfilet vom CH-Weiderind*
54.50**

**oder Kalbfleisch CH*
52.50
mit Zitronen-Thymiansauce
Gemüse und Beilagen nach Wahl**

**Stroganoff vom Rind
39.50 / 34.50**

Beilagen nach Wahl

Preise inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer

🌱 Vegetarische Gerichte sind mit 🌱 gekennzeichnet 🌱



Auf Vorbestellung:

Chateau Briand
Sauce Béarnaise, Gemüse und
Beilagen nach Wahl
2 Service / ab 2 Personen
p.P. 65.00

Käsefondue à Discretion
Mit Brot, Händöpfeli, Kirsch
Gürkli und Zwibeli
p.P. 35.00 / ab 2 Personen

Preise inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer

🌱 Vegetarische Gerichte sind mit 🌱 gekennzeichnet 🌱

„zum Schluss“



© Can Stock Photo - csp11534421

Vermicelles Meringue	8.50	10.50
Vermicelles Glace	8.50	10.50
Vermicelles Rahm	7.00	8.50
Coupe Nesselrode	10.50	12.50

Huusgmacht Schnouserei

zauberhaftes Parfait im Einmachgläschen
fragen Sie unser Personal mit welchen
aktuellen Kombinationen wir Sie verführen möchten

7.00

Weiter Desserts finden Sie in der Glacekarte

Preise inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer

🌱 Vegetarische Gerichte sind mit 🌱 gekennzeichnet 🌱



Gemäss diesem Motto nehmen wir uns die Zeit um Ihre Speisen mit Können, Liebe und Hingabe zu kochen und herzurichten. Das kann auch mal etwas länger dauern.

Wir danken für Ihr Verständnis.

**Bitte melden Sie uns Intoleranzen und Allergien.
Wir haben diverse Lebensmittel, die wir
entsprechend für Sie zubereiten können.
Glutenfreies Paniermehl und Gemüseteigwaren sind
jederzeit vorhanden.**

Wenn Sie und vorgängig informieren, am besten schon bei der Reservation - entstehen auch keine zusätzlichen Wartezeiten.

Schön, dass sie unsere Gäste sind!

Ihr Hirschenteam:

Babs Seiler, Stefanie Buri, Bettina Gysin, Brigitte Schneider, Susanne Beck, Tina Bieri und David Gilgen

wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Preise inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer

🌱 Vegetarische Gerichte sind mit ♻️ gekennzeichnet 🌱