

Vorspeisen | kalte Gerichte

Marktsalat	9.50
Blattsalate an hausgemachter französischer Salatsauce	
Nüsslisalat vom Hofladen mit Ei und Croûtons	13.50
an hausgemachter französischer Salatsauce	
Nüsslisalat vom Hofladen mit Pilz, Speck und Croûtons	15.50
an hausgemachter französischer Salatsauce	
Rindstatar	Vorspeise 21.00
von mild bis scharf mit Cognac, Whisky oder Calvados	Hauptspeise 32.00
verfeinert, dazu Toast und Butter	
Kürbiscrèmesuppe	10.50
mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	
Tagessuppe	9.50
Es hett, solangs het ...	

Wildgerichte alle Beilagen sind hausgemacht

Rehpfeffer	36.50
mit Spätzli, Rosenkohl, Ofenkürbis, Rotkraut mit glasierten Marroni	
Mirza Apfel mit Preiselbeerfüllung	
Rehschnitzel mit Pilzrahmsauce	44.00
mit Spätzli, Rosenkohl, Ofenkürbis, Rotkraut mit glasierten Marroni	
Mirza Apfel mit Preiselbeerfüllung	
Rehgeschnetztes mit Pilzen an Rahmsauce	38.50
mit Spätzli, Rosenkohl, Ofenkürbis, Rotkraut mit	kleine Portion 32.50
glasierten Marroni und Mirza Apfel mit Preiselbeerfüllung	

Unter Special Cuts oder Second Cuts verstehen wir spezielle Schnitte, welche von den heute üblichen Schnitten abweichen. Sie stammen aus Teilen vom Tier, die wir eher schmoren oder als Braten zubereiten. Special Cuts sind oftmals eine günstigere und nachhaltige Alternative zu Edelstücken. Dank den richtigen Zuschnitten werden aus ehemaligen Schmorstücken perfekte Kurzbratstücke. Man schneidet sie gegen die Faser; das macht dieses kräftigere Fleisch einfacher zu kauen und somit zarter

Schwein

Schweinssteak vom Nierstück mit Kräuterbutter	220 g	31.50
Pommes frites und Gemüse		
Schweins- Cordon Bleu	250 g	34.00
gefüllt mit Bergkäse und Landrauchschorlen		
Pommes frites und Gemüse		
Geschmorte Schweinsbäggli		29.50
mit Nudeln und Gemüse		
Secreto mit Kräuter- und Chnoblibutter	220 – 250g	32.00
saftiges «Geheimstück» vom Schwein (zwischen Nacken und Schulter)		
Pommes frites und Gemüse		

Rind | Geflügel

Rindsentrecôte mit hausgemachtem Kräuterbutter	200 g	46.00
mit Pommes frites und Gemüse		
Gebratene Pouletbrust mit hausgemachter Chnoblibutter		32.00
Röstikroketten und Gemüse		
Chickenwings (mit hausgemachter BBQ oder hot Sauce) Pommes frites	4 Stk.	16.50
	6 Stk.	21.50
	8 Stk.	26.50

Fisch

Egli - Knusperli

Eglifilets im Bierteig frittiert

Pommes frites und hausgemachte Sauce tartare

kleine Portion

34.00

26.00

Vegetarisch

Bündner Krautpizokel

mit Wirz und Ofenkürbis

26.50

Wildvegi Teller

mit Spätzli, Rosenkohl, Ofenkürbis, Rotkraut mit glasierten Marroni

Mirza Apfel mit Preiselbeerfüllung

26.50

Kindermenu

Chicken Nuggets mit Pommes frites (Pouletbrust)

12.00

Fischknusperli mit Pommes frites (Egli)

12.00

Pommes frites

200 g

6.00

400 g

10.50

Butternudeln

7.00

unsere Lebensmittel beziehen wir bei:

Früchte, Gemüse

Eier, Brot (Mi/Fr/Sa)

Hofladen Kreuzplatzhof und Forster Früchte und Gemüse

Fam. Hauri, Härkingen

Alle Fleischprodukte sind Schweizer Herkunft; Egli (Est)

Allergien? Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter

Alle Preise inkl. MwSt