

Vorspeisen | kalte Gerichte

Marktsalat	9.50
an hausgemachter französischer Salatsauce	
Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Brotcroûtons	13.50
an hausgemachter französischer Salatsauce	
Nüsslisalat mit Pilzen, Speck und Brotcroûtons	15.50
an hausgemachter französischer Salatsauce	
Kürbiscrème- Suppe	12.50
mit karamellisierten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	
Tagessuppe	9.50
Es het solangs het ...	
Rindstatar	Vorspeise 21.50
von mild bis scharf mit Cognac, Whisky oder Calvados verfeinert, dazu Toast und Butter	Hauptspeise 32.50

Wildgerichte alle Beilagen sind hausgemacht

Rehpfeffer	36.50
mit Spätzli, Rosenkohl, Ofenkürbis, Rotkraut und Marroni, Mirza Apfel	
Rehschnitzel mit Pilzrahmsauce	44.00
mit Spätzli, Rosenkohl, Ofenkürbis, Rotkraut und Marroni, Mirza Apfel	
Rehgeschnetzeltes mit Pilzen an Rahmsauce	38.50
mit Spätzli, Rosenkohl, Ofenkürbis Rotkraut und Marroni, Mirza Apfel	kleine Portion 32.50
Geschmorte Hirschhaxe	36.50
mit Spätzli, Rosenkohl, Ofenkürbis, Rotkraut und Marroni, Mirza Apfel	

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

Steak vom Nierstück	200 g	24.00
Secreto (Special Cut) saftiges Stück vom Rücken des Schweines	ca. 250 g	24.00
Arrachera (Special Cut) sehr schmackhaftes Stück; auch bekannt als das Flank Steak	ca. 250 g	22.00

Rind

Rinds- Entrecôte rosa gebraten	200 g	36.00
--	-------	-------

Geflügel / Pferd

Pferdesteak		28.00
Pouletschenkelsteak (ohne Knochen)		20.00
Chickenwings (mit hausgemachter BBQ Sauce)	4 Stk.	12.00
	6 Stk.	17.00
	8 Stk.	22.00

Beilagen

Pommes frites 180g	5.50
Butternudeln 150g	5.00
Hausgemachte Spätzli	7.50
Röstikroketten 7 Stk.	6.00
Gemüse	7.00
Gemüse als 2. Beilage	3.50
Rotkraut mit karamellisierten Marroni	7.00
Rosenkohl	5.00

Zu allen Fleischgerichten ausgenommen Chickenwings, servieren wir hausgemachte Kräuter-, Chnobli- und Chilibutter, BBQ Sauce, Zwetschgen- Chutney und Chimichurri

Klassiker

Egli - Knusperli		34.00
Eglifilets im Bierteig frittiert	kleine Portion	26.00
Pommes frites und hausgemachte Sauce tartare		
Schweins- Cordon Bleu	250 g	34.00
gefüllt mit Bergkäse und Landrauchschinken		
Pommes frites und Gemüse		

Vegetarisch

Wildvegi Teller		28.00
mit Spätzli, Rotkraut und Marroni, Rosenkohl, Ofenkürbis und Mirza Apfel		
Kürbis Ravioli		26.00
an Rahmsauce mit karamellisierten Kürbiskernen		
Blätterteig Pastetli mit Pilzragout		28.00
Pommes frites		

Kindermenu

Chicken Nuggets mit Pommes frites		12.00
Fischknusperli mit Pommes frites		12.00
Pommes frites	200 g	6.00
	400 g	10.50
Butternudeln		7.00

unsere Lebensmittel beziehen wir bei:

Früchte, Gemüse **Hofladen Kreuzplatzhof** und Forster Früchte und Gemüse
Eier, Brot (Mi/Fr/Sa) **Fam. Hauri, Härkingen**

Alle Fleischprodukte sind Schweizer Herkunft; Egli (Est), Pferd (F) Wild (D)
Allergien? Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter

Alle Preise inkl. MwSt