Vorspeisen

Bunter Blattsalat Fr.7.50 Gemischter Salat Fr. 10.50 Tagessuppe Fr.7.50
Nüsslisalat mit gerösteten Kernen und Brot Croutons Fr. 15.50

Tagesmenu

Kürbis-Suppe

Hirschragout

Gebratenen Spätzli und Gemüse
Fr.32.50

Tagestellergerichte vom 22.11.2026

2. Ravioli gefüllt mit Eierschwamm + Ricotta an Bärlauch Butter mit gerösteten Baumnüssen mit verschiedenem Gemüse serviert Fr.28.50

3. Rindsfilet im Pfändli 180 Gramm überbacken mit Kräuterbutter mit Pommes-frites Fr.48.50

4. Schweinssteak mit Hausgemachtem Kräuterbutter Pommes-frites und Gemüsegarnitur Fr.29.50

5. Fitnessteller mit Schweinsschnitzel paniert oder nature mit verschiedenen Salaten garniert Fr.25.50

6. Gemüsegratin überbacken mit einer sämigen Knoblauch- Rahm- Käsesauce Fr.21.50

7. Wienerschnitzel Paniertes Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren und Pommes-Frites Fr.38.50

8. Herbstteller Spätzli mit Rotkraut Rosenkohl Maroni Preiselbeer Apfel Fr.25.50

9. Rehschnitzel „Chalbersweidli“ an sämiger Pilzrahm-Sauce Hausgemachte Spätzli und Rotkraut uns Marroni Fr.43.50

10. Wädli mit Kartoffeln und Sauerkraut Fr. 21.50

Der Küchenchef Empfehlung

Rehpfeffer „Mirza“ in Rotwein gebeizt traditionell zubereitet
Hausgemachte Spätzli und Rotkraut Marroni und Preiselbeer Apfel Fr.35.50

Schweinefleisch CH / Rind Teys AUS/ Reh Sternenberg/ Kalb CH