

SALATE UND VORSPEISEN

Nüsslisalat mit Speckstreifen und Ei...**14.00**

Gemischter Salat...**12.50** - Kleiner gemischter Salat...**10.00**

UNSERE HAUSGEMACHTEN SALATSAUCEN

Französisch, Italienisch, Balsamico

Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum
serviert mit Toast und Butter...**15.00** – Hauptgang Portion...**22.00**

Herbstliche Blattsalate mit gebratenem Hasenrückenfilet, Granatapfel,
gerösteten Pinienkernen an Sherry-Walnussdressing...**16.00**

Hirschterrine, Wildschweinschinken
Apfelsalat, Zwiebelconfit...**18.00**

KALTE GERICHTE

Cervelat Salat mit geraffeltem Emmentaler und Greyerzer nach Chef Art,
angemacht mit Französischer Sauce...**16.50**

Salatteller, diverse frische Salate mit Ei...**18.50**

SUPPEN

Kürbiscremesuppe, Kürbiskernöl, Croutons...**10.00**

Apfel-Selleriesuppe, Blätterteig-Specktasche...**12.50**

Rindskraftbrühe, Trüffelklösschen, Sherry...**12.00**

UNSERE HAUSKLASSIKER

Beefburger medium gebraten (200g) mit Eichblattsalat
Tomate, Essiggurke, Zwiebel dazu Cole Slow und Pommes Frites...**30.00**

Frisch zubereitetes Beefsteak Tatar (130g) mit Toast und Butter...**28.00**
Auf Wunsch mit Cognac, Calvados oder Whisky...+ **5.00**

Club-Sandwich - frisch gebratene Poulet Brust, Ei, Tomate, Salat und Speck,
garniert mit Pommes Frites...**25.00**

TEIGWAREN / VEGETARISCHES

Hausgemachte Capuns gefüllt mit Wildschweinschinken, Bündnerfleisch und Salsiz mit Bouillon und Rahm im Ofen gedünstet...**25.00**

Weissweinsrisotto mit Steinpilzen, Safran und Kräutern...**28.00**

Kartoffel-Kräutergnocchi auf Kürbisragout...**22.00**

Vegetarische Herbstsymphonie mit Eierschwämmen, Maroni, Kürbis Rosenkohl, Rotkraut, Birne mit Preiselbeeren, Feige und Spätzle...**27.50**

FLEISCH GERICHTE

Fitnesssteller mit Steak von der Schweizer Pouletbrust serviert mit Sweet-Chilisauce...**26.00**

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti...**40.00** – Kleine Portion...**34.00**

Das Echte Wiener Schnitzel mit Pommes Frites serviert mit Gemüse trio...**42.00** – Kleine Portion...**34.00**

Entrecôte (200 gr.) vom irischen Hereford-Rind und Markbein vom Grill mit warmer Kräuterbutter, Gemüse vom Markt und Pommes Frites...**46.00**

Aus Zofinger Jagd von der Jagdgesellschaft Hubertus:

Hausgebeizter Rehpfeffer nach Jäger Art garniert mit Eierschwämmen, Speck und Perlzwiebeln dazu Preiselbeeren, Rotkraut und Spätzle...**36.00** – Kleine Portion...**30.00**

Klassische Rehschnitzel mit Wildrahmsauce dazu frische Feigen, Rotkraut, Preiselbeerbirne und Kartoffelkroketten...**44.00** – Kleine Portion...**38.00**

FISCH GERICHTE

In frischer Butter gebratene Altbüroener Eglifilets vom Säget mit Blattspinat und Schnittlauchkartoffeln...**42.00** – Kleine Portion...**36.00**

Gebratenes Seeteufelmedaillons, Beurre Blanc, Artischocken-Tomatenragout, Weissweinsrisotto...**46.00** – Kleine Portion...**40.00**

**PREISE IN SCHWEIZER FRANKEN INKL. MWST.
BEACHTEN SIE UNSERE FLEISCHDEKLARATION**

DESSERTS

Hausgemachter Apfelstrudel,
Vanillesauce und Rahm...**12.50**

Parfait vom Zofinger Waldhonig,
Portweinfeige...**12.50**

Crème Brûlée, Kokosnusseis, Früchte...**12.00**

„Schokoladenduet“,
warmer Schokoladenkuchen und weisses Schokoladen Parfait
Mango und Himbeercoulis...**13.50**

Vermicelles mit Rahm...**CHF 12.00**
Mini Vermicelles mit Rahm...**CHF 9.50**

Coupe Nesselrode...**13.50**
(Vermicelles, Vanilleeis, Meringue und Rahm)
Mini Coupe Nesselrode...**10.50**

„Kein Dessert“
Eine glustige kleine Variation von 3 Desserts
für alle die eigentlich genug gegessen haben...**12.00**

Frischer Fruchtsalat mit Rahm...**12.50**
Kleine Portion...**10.00**
mit Kirsch...+**2.50**

Cremig gerührte Eisschokolade...**12.00**

Unsere Varianten vom Eiskaffee...**12.00**

-Traditioneller Schweizer Eiskaffee

-Eiskaffee gerührt

-Wiener Eiskaffee

Käsetrilogie, Feigensenf, Trauben und Birnenbrot...**14.00**