

Hausgemachte Suppen

Tagessuppe (unser Servicepersonal verrät Sie ihnen gerne)	7.50
Kraftbrühe mit Sherry	9.50
Kürbisschaumsüppchen	10.-
Kürbisschaumsüppchen mit Crevette	16.50

Salate

Blattsalat	8.-
Gemischter Salat	11.-
Nüsslisalat mit Ei	11.-
Nüsslisalat „Grossmutterart“	
Nüsslisalat mit Ei Speck und Croûtons	14.50

Zu den Salaten servieren wir Ihnen wahlweise unsere hausgemachten Dressings: Französisch oder Italienisch

Vorspeisen

Toast "Hubertus" 18.50
Rehgeschnetztes mit Pilzen und Trauben
Auf getoastetem Brot serviert

Balchenknusperli im Bierteig gebacken 16.50
Serviert mit Hausgemachter Tartaresauce

Hausspezialitäten

Goldgräberteller 36.-

Drei Schweinsfilets mit verschiedenen Saucen
Serviert mit Gemüse

Cordon - bleu "Classic" 41.-

Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse
Serviert mit Gemüse

Rinds-Entrecôte 41.-

„Cafe de Paris“ serviert mit Gemüse
Serviert mit Gemüse

Rindsfilets – Goulasch „Stroganoff“ 45.-

Pikant gewürzt, mit Reis serviert

Rindsfilet "Combination" 52.-

Mit Knoblauch und schwarzem Pfeffer
Serviert mit Gemüse

Zu diesen Gerichten, servieren wir eine Beilage nach Wahl

Fische

Balchenfilets Ascona 37.-
in Butter gebraten mit Kräutern und Weisswein

Balchenfilets „Mandeln“ 37.-
in Butter gebraten serviert mit gehobelten Mandeln

Balchenfilets im Bierteig gebacken 37.-
Mit Hausgemachten Tartaresauce

*Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen nach Wahl:
Salzkartoffeln oder Reis*

Klassiker

Vom Schwein:

Schnitzel paniert 25.-
Pommes frites

Rahmschnitzel mit Pilzrahmsauce 26.50
Nüdeli

Vom Kalb:

Kalbsgeschnetztes "Zürcherart" 37.-
Vom Kalbsbäggli mit Rösti

Kalbsleberli in Butter gebraten 35.-
Rösti

Wildgerichte „aus regionaler Jagd“

Rehpfeffer „Jägerart“ 32.-
Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Spätzli

Rehschnitzel „Mirza“ 44.-
Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Spätzli

Rehgeschnetzeltes „Diana“ 36.-
Spätzli und Früchte

ab 2 Personen: pro Person

Rehrücken „Baden-Baden“ 59.-
Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Spätzli

Alle unsere Wildbeilagen werden bei uns Hausgemacht.

Die Empfehlungen vom Chef

ab 2 Personen:

Châteaubriand	pro Person	59.-
Doppeltes Rindsfilet		
Gemüse garnitur		

Rinds-Entrecôte double	pro Person	49.-
Gemüse garnitur		

Zu diesem Gerichte servieren wir Ihnen
unsere hausgemachten Saucen:
"Café de Paris" und "Béarnaise"

Sowie eine Beilage nach Ihrer Wahl:
Pommes frites, Reis, Nudeln, oder Croquettes

Vegetarische Gerichte

Wilder Vegiteller

26.-

Spätzli, Rotkraut
und Wildbeilagen

Auf Wunschen servieren wir Ihnen
eine nicht vegetarische Pilzsauce dazu

Bunter Gemüseteller

24.-

Serviert mit Croquetten

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten,
die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne
Familie Flavio & Fabienne Böll-Roth