

Herbstkarte

Vorspeise

Nüsslisalat mit Speck und Ei	CHF 14.50
Grüner Blattsalat	CHF 8.50
Hausgemachte Tages suppe	CHF 8.50
Feuerwehrsalat Wurstkäse mit Pommes	CHF 25.50
Zvieriplättli serviert auf Rindenbrett Und Basler Brot	CHF 25.50
Pintlisalat mit saftiger Pouletbrust Cranberry und Baumnüsse	CHF 27.50
Hausgemachte Tatar Serviert auf Jungo Brett	CHF 33.00
Pastetli mit Brätkügeli Gemüse und Pommes Beliebt bei Gross und klein	CHF 26.50
Hausgemachte Rösti mit 2 Spiegelei	CHF 22.50

Hauptgang

Paniertes Schweinsschnitzel (Schnipo) mit Pommes	CHF 24.50
Zürcher Geschnetzeltes (Kalbfleisch) mit Rösti	CHF 36.00
Rahmschnitzel mit Butter -Nudeln und Gemüse	CHF 30.50
Schweinsbratwurst Zwiebelsauce und Butterrösti	CHF 26.50
Saftiger Schweinssteak mit Pommes und Gemüse	CHF 30.50
Rindshuftsteak mit grüner Pfeffersauce	CHF 35.50
Kroketten und Gemüsebouquet	
Rins-Entrecôte Café de Paris	CHF 36.50
Pommes und Gemüsebouquet	
Schweins Corden Bleu	CHF 31.50
mit Pommes und Gemüsebouquet	

Herkunft Fleisch :Kalbs,Schwein – Poulet : Schweiz : Rindfleisch Südamerika

Aus hiesiger Jagd Wild Hauptgerichte



Herbsteller Förstler Art CHF 27.50

Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Apfel und glasierte Marroni



Rehschnitzel Diana CHF 48.50

an Pilzrahmsauce

Spätzli, Rotkraut Rosenkohl, Apfel und glasierte Marroni

Rehrückenmedaillons CHF 36.50

an Pilzrahmsauce

Spätzli, Rotkraut Rosenkohl, Apfel und glasierte Marroni

Gämspfeffer aus dem Jura CHF 36.50

Spätzli, Rotkraut Rosenkohl, Apfel und glasierte Marroni

