

Speisekarte

VORSPEISEN

Degen-Salat an Hausdressing (Französisch, Italienisch, Feigensenfdressing) 9
mit flambiertem Mais und Kernen

Kürbis-Kokossuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen 10
mit geräucherter Ente + 3

Randen Carbonara (vegetarisch) 18
Randen Spaghetti mit Eigelbcrème und Carbonara Espuma

Rindstatar 26 / 36
mit piemontesischen Haselnüssen, Birnen und Gorgonzola Crème (auch ohne erhältlich)

FISCH

Eglifilet à la Meunière 39
mit Mandeln, Spinat und Salzkartoffeln

VEGI

Kürbisgnocchi im Salbeibutter 28
mit dessen Kernen

Randen Risotto 29
mit Ziegenkäse und Federkohl Chips

Spinatknödel mit Sellerie-Lauchcrème 30
und sautierten Mischpilzen

Fleisch

Hackbraten an Pommery-Senfsauce 32
mit Nudeln und Saisongemüse

Schweins – Cordon Bleu (mit Speck und Appenzeller Käse) 40
mit Pommes Frites und Saisongemüse

Coq au vin, Pouletschenkel im Rotwein geschmort 36
mit Weissweinrisotto und Schmorgemüse

Kalbsläberli Venezianische Art 41
mit Butter und Salbei, dazu knusprige Kartoffelrösti

Rindfleisch

Entrecôte		Filet*	
150g	32	150g	36
200g	38	200g	42
300g	44	300g	59

serviert mit Kräuterbutter

Beilagen:

Beilagensalat	7	Hausgemachte Spätzli	9
Saisongemüse	8	Pommes Frites	8
Kartoffelrösti	9	Weisswein Risotto	9
Nudeln	8		

DESSERT

Schokoladenmousse 13
mit Brombeeren und Safran

Crème Bavaoise 15
mit Salz Caramel, Vermicelles und Meringues

Apfelstreusel Kuchen 14
mit Vanilleglacé, Bittermandelsauce und Apfelgelée

Degen Eiskaffee 9

Affogato 8
mit Schuss +4

Gedekte Linzertorte (es hed solangs hed) 9

Pistazien Dessert 9
mit karamellisierten Salzpistazien, serviert mit Olivenöl

Hausgemachte Glacé «CIAO MONDO»

Rahmglace

Vanille	5.00
Felchlin Schokolade	5.50
Haselnuss-Nougat	5.50
Salted Caramel	5.50
Pistazien	6.50

Sorbet

Himbeer Kokosnuss Sorbet	5.50
Aprikosen-Ingwer Limette	5.50
Mango Passionsfrucht	5.50

mit Rahm	1.00
mit Schuss	4.00
mit Schokoladensauce	2.00

Über allfällige Allergene informiert Sie unser Personal gerne

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% Mehrwertsteuer

Dekl.: Schwein (CH), Kalb (CH), Rind (CH, Paraguay, Uruguay, Australien), Poulet (CH), Zander, Egli (Estland), Ente (FR)

*kann mit nicht Hormonellen Leistungsförderer wie Antibiotika erzeugt worden sein

Wir beziehen unser Brot von der Bäckerei Nussbaumer

Wildspezialitäten

Vorspeise

Nüsslisalat

mit Speck, Ei und Croutons

16

Hauptgänge

Rehpfeffer Jäger Art (Speck, Croutons, Silberzwiebeln)

mit Wildgarnitur und hausgemachten Spätzli

36

Rehgeschnetzeltes an Preiselbeerrahmsauce

mit Wildgarnitur und hausgemachten Spätzli

38

Rehschnitzel in der Nusspanade

mit Wildgarnitur und hausgemachten Spätzli

44

Rehrücken, auf Vorbestellung

serviert in 2 Gängen mit Wildgarnitur und hausgemachten Spätzli

66

Vegi

Wilder Herbstteller

mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut und allerlei Wildgarnitur

29

Dessert

Coupe Nesselrode

Vermicelles, Meringues, Vanilleglacé, Rahm

16

Vermicelles mit Meringues

und Rahm

13

Über allfällige Allergene informiert Sie unser Personal gerne

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% Mehrwertsteuer

Dekl.: Unser Wild beziehen wir aus Regionaler Jagd