

Herbstkarte

Vorspeise



Nüsslissalat mit Speck und Ei

CHF 14.50

Grüner Blattsalat

CHF 9.50

Hausgemachte Tages suppe

CHF 8.50

Feuerwehrsalat Wurstkäse mit Pommes

CHF 25.50

Zvieriplättli serviert auf Rindenbrett

CHF 25.50

Und Basler Brot

Pintlissalat mit saftiger Pouletbrust

CHF 28.50

Cranberry und Baumnüsse

Hausgemachte Tatar

CHF 33.00

Serviert auf Jungo Brett

Pastetli mit Brätkügeli Gemüse und Pommes

CHF 26.50

Beliebt bei Gross und klein



Hauptgang



Hausgemachte Rösti mit 0CHF 22.50

Paniertes Schweinsschnitzel (Schnipo) mit *Pommes* CHF 25.50

Zürcher Geschnetzeltes (Kalbfleisch) mit Rösti CHF 37.00

Rahmschnitzel mit Butter -Nudeln und Gemüse CHF 31.50

Schweinsbratwurst Zwiebelsauce und Butterrösti CHF 26.50

Saftiger Schweinssteak mit Pommes und Gemüse CHF 31.50

Rindshuftsteak mit grüner Pfeffersauce CHF 36.50

Kroketten und Gemüsebouquet

Rins-Entrecôte Café de Paris CHF 37.50

Pommes und Gemüsebouquet

Schweins Corden Bleu CHF 32.50

mit Pommes und Gemüsebouquet

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

Aus hiesiger Jagd

Wild Hauptgerichte

Herbsteller Försterart CHF 27.50

Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Apfel und glasierte Marroni

Rehpfefer ,, Hubertus CHF 36.50

Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Apfel und glasierte Marroni

Rehschnitzel Diana CHF 48.50

an Pilzrahmsauce

Spätzli, Rotkraut Rosenkohl, Apfel und glasierte Marroni

Rehrückenmedaillons CHF 52.50

an Pilzrahmsauc

Spätzli, Rotkraut Rosenkol, Apfel und glasierte Marroni

Gämspfeffer aus dem Jura CHF 36.50

Spätzli, rotkraut, rosenkohl, Apfel und glasierte Marroni