

Business Lunch

Wildterriner
eingelegtes vom Herbst

Hirschentrecôte Wild-Preiselbeer-Sauce
Herbstgarnitur, Spätzli

Süsse Überraschung von unserem Patissier
oder
Käseauswahl

65.00

Fragen Sie nach unserem Tagessteller

Lieber Gast
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren
Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.
Ihr Gastgeber

Vorspeise

Tuna-Sashimi
Yuzu, Wasabi, Avocado
29.50

Wildterriner, eingelegtes vom Herbst
27.50

Knackig grüner Salat / Bunt gemischter Salat
13.50 / 16

Gürbetaler Nüsslersalat mit Ei und Croutons
16.50 / mit Speck 18.50

Samtige Kürbiscrèmesuppe, Amarettoschaum und Käsekruste
17.50

Hauptgang

Entrecôte Café de Paris, Gemüse garnitur, Pommes frites
Zubereitet nach altem Hausrezept
50

Schweinsfilet Holzbrügg, Gemüse garnitur, Kroketten
44

Rindsfilet mit Sauce Béarnaise, Gemüse garnitur, Pommes frites
61

Pouletbrust Kräuterbutter, Gemüse garnitur, Pommes Frites
43

Eglifilet gebraten mit Mandeln, Salzkartoffeln
45

Rehschnitzel Mirza, Herbstgarnitur, Spätzli
49

Rehpfeffer, Rotkraut, Marroni und Spätzli
41

Rehrücken im Speckmantel, Herbstgarnitur, Spätzli
60

Herbstgarnitur, Spätzli mit Käse überbacken
37