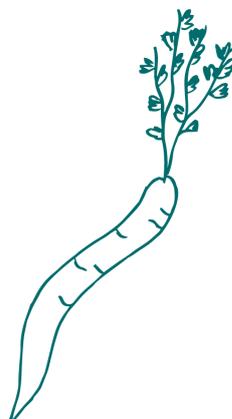


Vorspeisen



Hausgemachte Vegi-Samosa, Minze-Joghurt Dip	pro Stück	6.00
Kalte Platte mit Fleischaufschnitt (CH) und Käse		21.50
Grüner Salat mit Kernen (Vegan) französisch oder italienisch		11.00
Gemischter Salat französisch oder italienisch		14.50
Herbstlicher Salat mit geschmolzenem Taleggiokäse, Pilzen, Birnen, Kürbiswürfeln an Holunderbeeren-Dressing		19.50
Tagessuppe		13.00
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons		15.00
mit Speck (CH)		17.50
Mini Wildschweinhacktätschli (AUT) serviert mit Knobli-Chili-Dip mit Spinat-Rucola-Salat , Hobelkäse		18.50



Vegi / Vegan



Sri Lanka Vegeteller (Vegan)

33.50

Linsenkroketten, verschiedene Gemüsecurry, Chutney, Reis

Herbst Vegeteller

34.50

Rosenkohl, Wirsingrahmgemüse, Rotkraut, Maroni,
Preiselbeer-Apfel, Spätzli, Pilzrahmsauce, Kürbisschnitzel



Gemüseteller Juraweid

31.00



Hauptgänge

Rehschnitzel (AUT) an Brandysauce, Jamon Serrano Chips
Herbstgarnituren und Spätzli

51.00

Sri Rusa (AUT)

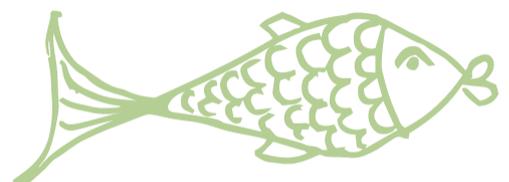
49.00

Rehgeschnetztes aus dem Wok mit Ingwer, Kokosmilch & Chili
Gemüse, Macadamiannüssen und Parfümreis



Kalbsgeschnetztes (CH) an Brandy-Pilzrahmsauce
Butter-Tagliatelle und Gemüse

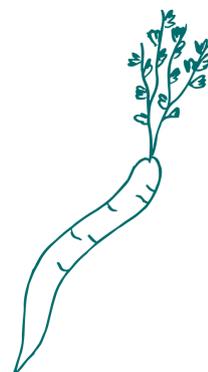
47.00





Hauptgänge

Rindsfilet (CH) Sauce Béarnaise Pommes frites und Gemüse	56.00
Cordon Bleu vom Schwein (CH) mit Bündner Rohschinken & urchigem Bergkäse (Toggenburg) Pommes frites und Gemüse	39.00
Schnipo (Schweinefleisch, CH)	29.00
Kalbsschnitzel (CH) nach Wiener Art Pommes frites & Gemüse	44.00
Chicken Curry (CH) hot Reis, Dhal, Parpadam	38.50
Diverse Tagesempfehlungen	



Allergene/Deklaration

*Bitte informieren Sie das Servicepersonal
betreffend Unverträglichkeiten und Allergenen der Speisen*

Unsere Fleischdeklarationen finden Sie zusätzlich auch beim Eingang.



Kinder-Menü

Chicken Nuggets (CH, hausgemacht) Pommes frites	16.00
Portion Pommes frites	8.50
Pasta mit Sugo	16.00
Schnipo (Schweinefleisch, CH)	16.00
Spätzli mit Gemüse	16.00
Räuberteller	00.00

Planen Sie einen Event?

Ob für familiäre Anlässe oder andere Festlichkeiten,
wir beraten Sie gerne individuell
und auf Ihre ganz persönlichen Bedürfnisse.

Saal (24 Pers)

Gaststube(25 Pers)

Gartenwirtschaft (50 Pers)

Stehapéro/Lunch/Dinner (bis 80 Pers/im Sommer

Verwöhnen Sie Ihre Liebsten mit einem **Geschenkgutschein** .

Montag & Dienstag = geschlossen

Mittwoch bis Samstag 11ni bis 10ni

Sonntag 11ni bis 9ni

