

Vorspeisen

Kürbiscremesüppchen	12
mit Orange und Zimt/Kernöl/Kürbiskerne	
Blattsalat	9
Blattsalate/Hausdressing/Croûtons	
Nüsslersalat	14
mit Speck/Ei/Croûtons	
Rindstatar	22/29
Zwiebeln/Kapern/Cornichons/Chneubrot	
Wahlweise mit Cognac/Calvados/Whiskey	+5
Burrata	16
auf Orangencarpaccio/Olivenöl/Basilikum	
Ziegenmousse	16
mit Randenchutney/Blätterteiggebäck	

Vegetarisch

Hausgemachte Pasta mit Kürbis

23/26

Kürbiswürfel/Rote Zwiebeln/Weisswein/
Tomatenconcassé/Rahm

Sämige Spätzlipfanne

26/29

mit Waldpilzen/Winterliches Gemüse/Rahm/
Grana Padano

Maronen Risotto

26/29

mit Steinpilzen und Schwarzen Trüffel

Von Feld und Wiese

Safranragout vom Emmentaler Wasserbüffel 35

mit Hausgemachten Spätzli/Bundrüebli/Estragon/ Belper Knolle

Rosa gebratenes Kalbsteak 49

Morchelrahmsauce/ Winterliches Gemüse/
getrüffeltes Kartoffelpüree

Original Wienerschnitzel 41

Hausgemachte Pommes frites/Preiselbeermarmelade

Die 3 kleinen Säuli 36

3 kleine Cordon Bleu/Schlossberger Jung/Hanfmutschli/Blauer Schnee
Rohschinken/Winterliches Gemüse/Hausgemachte Pommes frites

Süsse Verführungen

Apfel und Zimt	16
Apfelstrudel mit Zimtglace	
Crema Catalana	12
karamellierte Dessertcreme aus Katalonien	
Hausgemachte Glaces und Sorbets	4.50 p. Kugel
<i>Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über das aktuelle Angebot</i>	
Mit Schlagrahm	1.50
Käseteller von Jumi	16
mit Feigensenf/Trüffelhonig	

*"Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat,
darin zu wohnen."*

Fleischdeklaration

Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz
Schwein	Schweiz
Wasserbüffel	Schweiz

Allergene

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.