

Vorspeisen und Salate

	Vorspeise
Hausgebeizter Lachs auf Randen-Carpaccio mit Honig-Marinade	20.00
Gebackene Feigen mit Ziegenkäse auf Nüsslisalat	18.00
Herbstsalat mit Apfel, Kürbistreifen und Cashewnüssen	16.00
Nüsslisalat nature	13.00
Nüsslisalat mit Ei	15.00
Nüsslisalat mit Speck und Brotcroûtons	16.00
Nüsslisalat mit gebratenen Steinpilzen	22.00
Nüsslisalat mit gebratenen Kalbsleberli	22.00
Rindstatar „Maison“ mit Toast	20.00
von mild bis scharf als Hauptgang	32.00
Bunter Blattsalat	11.00
Gemischter Salat - verschiedene Rohkostsalate und Blattsalat	13.00



Suppen

Trilogie von Kürbis-, Marroni- und Randen-Apfelcrèmesuppe	16.00
Oder jede Suppe einzeln mit Rahmhaube	12.00

Adler-Menü

Lassen Sie sich überraschen:

3 Gänge Fr. 65.00

4 Gänge Fr. 79.00

Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir das Menü nur tischweise servieren können.

Wünschen Sie die passende Weinbegleitung zum Menü?

3 Glas CHF 27.00

4 Glas CHF 36.00



Vegetarisch

	Vorspeise	Hauptgang
Tagliarini mit Steinpilzen, Schalotten und feiner Cognac-Rahmsauce	26.00	34.00
Sämiger Maroni-Apfelrisotto mit Grano Padano-Streifen	24.00	32.00
Spätzlipfanne an Käserahmsauce	23.00	29.00

Fisch



Ganze Zitronen-Kräuter-Forelle von der Fischzucht Violenbach Ofengemüse mit Kartoffeln		36.00
Schweizer Eglifilets mit frischen Eierschwämmli und Weisswein-Rahmsauce, Nudeln und Gemüse		48.00
Jakobsmuscheln gebraten an Safransauce Venerereis mit Gemüse		42.00



Vom Metzgermeister

Schweinsbratwurst „vom Brüederli“ an Zwiebelsauce, goldbraune Rösti		26.00
--	--	-------

Aktuell



Rindsfilet-Tournedos		64.00
Chateaubriand ab 2 Personen	Preis pro Person	68.00
Sauce nach Wahl: Béarnaise, Pfeffersauce oder Kräuterbutter Beilagen: Saisongemüse und nach Wahl: Pommes frites, Teigwaren, Risotto		
Rehmédailles an Cognacsauce mit Apfel und Preiselbeeren Spätzli und Rotkraut mit Marroni		45.00
Rehgeschnetzeltes an Waldpilzsauce, Spätzli und Rotkraut		42.00
Rehrücken ab 2 Personen an Cognacsauce Rotkraut mit Marroni und Rahmwirsing	Preis pro Person	64.00
Beilage nach Wahl: Spätzli, Pommes frites oder Risotto		
Poulet-Cordon bleu in Haselnusspanade gefüllt mit Greyerzer und frischen Kräutern, Pommes frites und Saisongemüse		39.00

Klassiker



vom Schwein:

Schnitzel Wiener Art, Pommes Frites, Gemüse	32.00
Cordon Bleu gefüllt mit Schinken und würzigem Käse, Pommes Frites, Gemüse	38.00

vom Kalb:

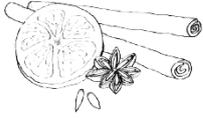
Schnitzel Wiener Art, Pommes Frites, Gemüse	46.00
Cordon Bleu gefüllt mit Schinken und würzigem Käse, Pommes Frites, Gemüse	44.00
Rahmschnitzel mit Butternüdeli, Gemüse	46.00
Kalbsgeschnetzelte Zürcher Art mit goldbrauner Rösti	44.00
Kalbsleberli Madère mit goldbrauner Rösti	42.00

Alle Beilagen sind Empfehlungen unseres Küchenteams. Falls Sie eine andere Beilage möchten, ist dies natürlich möglich. Gerne geben wir Ihnen Auskunft.

Haben Sie Allergien oder Intoleranzen? Bitte teilen Sie Ihr Anliegen bei der Bestellung unseren Servicemitarbeiterinnen mit. Gerne informieren wir Sie über die Zusammensetzung unserer Gerichte.

Fleischdeklaration: Schwein, Kalb, Rind und Poulet aus der Schweiz. Wild aus Europa

Fischdeklaration: wenn immer möglich sind die Süßwasserfische aus der Schweiz, Jakobsmuscheln aus Japan.



Hausgemachte Desserts

Tonkabohnen-Crème brûlée		14.00
Waldbeeren-Cheesecake garniert		14.00
Heidelbeer-Tiramisu		14.00
Apfel-Tarte Tatin mit Vanilleglacé		14.00
Glacékugeln: Kürbisglacé / Traubensorbet	pro Kugel	4.50
Gerührter Eiskaffee mit Kirsch		12.00
Café Gourmand (Café / Espresso mit einer süssen Kleinigkeit)		10.00
Linzer- oder Holländertorte aus der Brüderli Hausbäckerei	Stk.	6.00
Mögen Sie affinieren Käse?		16.00
Eine Auswahl von drei Rohmilch-Käsen		