

Speisekarte

Vorspeisen

Bunte Blattsalate	CHF	11.00
mit Radiesli, Champignons und Croûtons Vinaigrette oder Hausdressing		
Vitello Tonnato mit feiner Thunasauc	CHF	16.50
Cherry-Tomaten, Oliven und Schnittlauch		
Tartar vom Bachsaibling	CHF	17.50
mit Dill, Rosa Pfeffer, Kapern, Schalotten und Toast		
Rind's Tartar	CHF	19.50
Mild, Pikant oder Feurig gewürzt Kapern, Zwiebel, Gurken und Toast		

Suppen

Wyländer Rieslingsuppe	CHF	10.50
mit Schnittlauchsahne		
Kürbiskremsuppe mit Curry und Croûtons	CHF	10.00

Hauptspeisen

Wienerschnitzel vom Schweinsrücken	CHF	21.00
Pommes Frites und Beilagensalat		
Geschmorte Wollschweinbacken	CHF	39.00
an Portweinjus mit Rosmarin-Kartoffelstock und glasiertem Gemüse		
Kalbs Cordon Bleu	CHF	45.00
mit Alpstein Käse und Schinken gefüllt, Blattspinat Pommes Frites und Kopfsalatherzen mit Vinaigrette		
Angus Rindsentrecôte, rosa gebraten, Cafe de Paris-Butter	CH	46.00
Glasierte Herbstgemüse und Pommes Frites		

Fisch

Egli-Knusperli aus Schweizer Seen	CHF	36.50
mit hausgemachter Sauce Tartar, Dampfkartoffeln und buntem Blattsalat		

Vegetarisch

Weissweinrisotto mit Herbstpilzen und Kürbiswürfel	CHF	18.50
CHF 29.00		

Hausgemachte Desserts

Gratinierte Gravensteiner Äpfel

Mit Weissweinsabyone und Kokos-Glace

CHF 10.00

Gebrannte Crème mit Vanille- Glace

CHF 10.00

Caramell-Köpfli mit Schlagrahm und Orangenfilets

CHF 10.00

Ofenwarmer Schokoladekuchen

Herbstfrüchte und Sauerrahm-Glace

CHF 11.50

Unsere Sorbets und Rahmglace:

Erdbeer, Mango, Birne, Zitrone, Himbeer

Vanille, Schoggi, Sauerrahm, Café, Kokosnuss, Pistazien,
Caramel mit Meersalz

Pro Kugel CHF 3.80

Schlagrahm CHF 1.50

mit «Schuss» CHF 3.80

Vermicelles mit Rahm

kl. CHF 8.50 CHF 12.50

Coupe Nesselrode

kl. CHF 9.50 CHF 13.50

Käseauswahl als Dessert (4 Sorten Hart- und Weichkäse)

CHF 11.00