



Jetzt wird's Wild im Rebstock!

Mit Produkten aus der Wolhuser Jagd – das müssen Sie probieren.

Guten Appetit!

Vorspeisen | Starter

Nüsslisalat

Ei | Speck

Corn salad | egg | bacon

CHF 13.00

Apfel - Sellerie - Suppe mit Croûtons

Apple - Celery - Soup | croutons

CHF 10.00

Hauptgänge | Main courses

Hausgebeizter Reh - Pfeffer mit Wildpfeffer - Sauce

Venison - Pepper with game pepper - sauce

CHF 32.00

Reh - Geschnetzeltes mit Wildrahm - Sauce

Venison - Geschnetzeltes with game cream sauce

CHF 35.00

Reh - Schnitzel

wahlweise mit Kirschsauce, Schokoladen - Chili - Sauce oder Wildrahmsauce

Venison – Schnitzel optionally with cherry sauce, chocolate - chilli - sauce or wild cream sauce

CHF 41.00

Reh – Rücken

wahlweise mit Kirschsauce, Schokoladen - Chili - Sauce oder Wildrahmsauce

Roe deer - back optionally with cherry sauce, chocolate - chilli - sauce or game cream sauce

CHF 49.00

Zu allen Wildgerichten servieren wir Spätzli, Rotkraut,
Rosenkohl, Rotweibirne und glasierte Maroni.

Vorspeisen | Starter

Räbeplättli Lokale Fleischspezialitäten Local meat specialities	CHF 23.00
Schale mit diversen Nüssen Bowl with various nuts	CHF 5.00
Grüner Blattsalat mit French-, Italian- oder Caesar- Dressing Green leaf salad with French, Italian or Caesar dressing	CHF 9.00
Klassisches Rindstatar serviert mit Toast und Butter Classic beef tartare served with toast and butter	CHF 19.00
Tagessuppe Soup of the day	CHF 7.00

Vegetarisch | Vegetarian

Wildgarnituren - Teller Spätzli Rotkraut Rosenkohl glasierte Maroni Rotweinbirne wahlweise mit Kirschsauce oder Wildrahmsauce Game garnishes – plate spaetzle red cabbage Brussels sprouts glazed chestnuts red wine pear optionally with cherry or game cream sauce	CHF 24.00
Herbstliches Pilzrisotto Buttergemüse geröstete Kürbiskerne Autumnal mushroom risotto butter vegetables roasted pumpkin seeds	CHF 21.00

Fleisch | Meat

Caesar Salad

nature	CHF 16.00
mit gebratenen Pouletstreifen	+ CHF 8.00
mit Riesencrevetten	+ CHF 9.00

Caesar Salad nature, with fried chicken or with giant prawn

Rosa gebratenes Rindsentrecôte

Pommes frites Gemüse Rotwein - Thymian - Butter	CHF 42.00
---	-----------

Pink roasted beef entrecôte | French fries | Vegetables | Red wine - Thyme - Butter

Cordon bleu

mit Schinken und Napfbergkäse Pommes frites Gemüse vom Schwein	CHF 34.00
vom Kalb	CHF 44.00

Cordon bleu from the calf or the pig with ham and Napfberg cheese | french fries | vegetables

Kürbis – Poulet mit Marsalla - Sauce

Kürbiskern – Panade Teigwaren Gemüse	CHF 29.00
--	-----------

Pumpkin - Chicken with Marsalla – Sauce | Pumpkinseed - breading | noodles | vegetables

Herbst Burger

Rindfleisch Portweinzwiebeln Honig – Senf - Sauce Brie Pommes frites Salat	CHF 27.50
--	-----------

Autumn burger | Beef | Port Wine Onions | Honey - Mustard - Sauce | Brie French Fries | Salad

Schweinsnitzel nach «Wiener Art»

Pommes frites Gemüse	CHF 27.00
------------------------	-----------

Pork escalope "Viennese style| pom | french fries | vegetables

Fisch | Fish

Gebratene Riesencrevetten

Teriyaki – Sauce Zitronenreis	CHF 32.00
---------------------------------	-----------

Fried prawns | Teriyaki sauce | lemon rice

Dessert

Apfelstrudel Parfait

mit Vanillesauce	CHF 10.50
------------------	-----------

Apple Strudel Parfait with vanilla sauce

Weitere Desserts finden Sie auf unserer separate Glacekarte.

Deklaration Herkunft:

Rindfleisch: Schweiz/Australien, Schwein: Schweiz | Fisch/Eggl: Deutschland | Meeresfrüchte: Vietnam
Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten.