

Herbstkarte

Vorspeisen

grüner Salat	Fr. 7.-
gemischter Salat	Fr. 9.-
Nüssler mit Ei(+Speck)	Fr. 9.50/10.50
Kürbiscrèmesuppe	Fr. 9.-
Rieslingrahmsuppe mit getrockneten Feigen	Fr. 9.-

Löchliküche

Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce
„Emmentaler Art“

Rösti + Preiselbeerapfel Fr. 33.-

Schweinesteak mit hausgemachter
Kräuterbutter

Gemüse + Pommes frites Fr. 29.-

Goldbacher Pouletbrust an Stroganoffsauce

hausgemachte Spätzle Fr. 32.-

Rindsfilet auf Eierschwämmchenrisotto Fr. 42.-

Wildgerichte

Rehpfeffer „Jägerart“

mit Rotkraut, Maroni + hausgemachte Spätzle Fr. 32.-

Rehschnitzel an Weintraubensauce

mit Wirzköpfli, Rotkraut,
Maroni + hausgemachte Spätzle Fr. 41.-

Rehstroganoff mit frischen Eierschwämmchen

mit Rotkraut, Maroni + hausgemachte Spätzle Fr. 41.-

Rehrücken-Entrecôte an Granatapfelsauce

mit Wirzköpfli, Rotkraut,
Maroni + hausgemachte Spätzle Fr. 49.-

Vegi

Herbstteller mit Spätzle Fr. 25.-

Eierschwämmchenrisotto mit Sprinz Fr. 24.-

*Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren wir Sie auf Anfrage gerne.*

Fleischdeklaration

Kalb - Schweiz

Schwein - Schweiz

Rind - Schweiz a. d. Region

Poulet - Schweiz a. d. Region

Reh - Schweiz a. d. Region/ Europa