

Nüsslisalat Wilderer-Art Mit Speck - Pilzen - Ei und Croutons 15.50

Nüsslisalat Kräutervinaigrette Mit gebratenen Hirschrückenstreifen 18.50

Wildschwein-Rohschinken Olivenbrot-Crostini mit Formaggini und Honig 18.80

Nüsslisalat mit Hirschtrockenfleisch & Currysüppchen 15.00

Lauwarmer Pulpo an pikanter Vinaigrette 18.50
Mit kleinen in Olivenöl geschwenkten Kartoffeln

Jakobsmuscheln auf Linsensalat 19.80
Mit einer Passionsfrucht-Vinaigrette

Curry-Kokoscremsuppe Mit Fruchtspiessli 10.50

Rinds-Tatare Classique Vorspeise 22.50
Gewürzt nach Ihrem Gusto kleine Port 29.00
Auf Wunsch mit Whisky oder Cognac Portion 36.50

Rinds- Tatare Cafe de Paris Vorspeise 22.50
Überbacken mit Café de Paris.. und doch roh kleine Port 29.00
Mit Toast, knusprigem Olivenbrot und Garnituren Portion 36.50

Grosse Steinpilz-Raviolo mit Ruccola und Belper Knolle 26.50
Auf Salbeirahm mit geschwenkten Pilzen

Kartoffelgnocchi in Nussöl 26.50
Auf Lauch und geschmortem Kürbisgemüse und Marroni

Römerswiler Saiblingsfilet mit Orangenpfeffer & Rauchforellenravioli Auf Limetten-Stock	42.50
Zanderfilet gebacken Sauce Remoulade Lauchgemüse - Reis oder Salzkartoffeln	39.00
Zander - Seeteufel - Jakobsmuscheln Auf Lauchcreme,- glasierter Kürbis und Kartoffeln Mit Kaffee-Rub und Lauchstroh	42.00
Seeteufelmedaillons und Jakobsmuscheln mit Chorizobutter Auf Reis und Kürbis	39.50
Thuna-Steak pikanter Limetten-Koriander-Pesto Limetten-Stock	42.50

Nebel-Chuchi-Menu

Nüsslisalat mit gebratenen Hirschrückenstreifen
Olivenbrot-Crostini mit Formaggini und Honig



Jakobsmuscheln
auf Linsensalat mit Passionsfrucht



Seeteufelmedaillon mit Kaffeerub
Auf Lauchcreme,- glasierter Kürbis und Kartoffeln
Oder

Rehschnitzel an sämiger Kirsch-Rahmsauce
Mit Spätzli



Süsse Herbstkreationen
oder
Bergkunst - Innerschwiiizer Käse

Menu Komplet
ab 2 Personen pro Person CHF 75.00

Hausgemachter Aaretaler Rehpfeffer 35.50
Spätzli und Orangen-Rotkraut

Rehschnitzel an sämiger Kirsch-Rahmsauce 44.80
mit Spätzli und Marroni

Sika-Hirschrücken auf Steinpilzen 46.00
Auf Philadelphia-Kartoffelstock

Gebratene Hirschrückenstreifen mit schwarzem Pfeffer 34.00
Auf Kartoffelgnocchis
Mit Kürbis und Marroni

Wiener Kalbs-Paprikaragout 32.50
Spätzli

Kalbsschnitzel al Tartufo 38.00
Belegt wie eine Pizza mit Tomaten - Büffel-Mozzarella - Rohschinken
Und & Ruccola mit Trüffelöl und Pommes frites

Entrecote Pfeffersauce 39.00
Auf Rösti

Chateaubriand vom heissen Stein
Sauce Béarnaise & Pikante Clubsauce ab 2 Personen
Mit Gemüse und Pommes frites pro Person 57.00

Schnitzel paniert (vom CH Säuli) 26.80
Pommes frites oder mit diversen Salaten

Kutteln chez nyffi 25.00
An würziger Tomatensauce mit Käse überbacken und Salzkartoffeln