

Gehrenkarte

Vorspeisen und für Zwischendurch

Bunter Blattsalat mit gehacktem Ei		9.50
Kürbissuppe mit Kokosmilch nach Art des Küchenchefs		11.00
Nüsslisalat mit Baumnüssen, Trauben und Wildsau-Mostbröckli		16.50
Rinds-Tatar mit getoastetem Bauernbrot und traditioneller Garnitur	<i>kleine Portion</i> <i>grosse Portion</i>	25.00 35.00
Wurstsalat	<i>einfach</i>	13.50
	<i>garniert</i>	19.00
Wurst-Käsesalat	<i>einfach</i>	16.00
	<i>garniert</i>	21.00
Trockenfleischteller mit Käsewürfeln und kleiner Garnitur		26.50
Sandwich mit Käse, Schinken, Salami oder Fleischkäse		7.00
Ein Paar Wildsau-Rauchwurstli von Hucky, serviert mit Zwiebeln und Gurken		12.50

Hauptspeisen

Hauchdünner Flammenkuchen mit Creme fraiche, Speck, Zwiebeln und Raclette Käse		17.50
Fitnessteller –verschiedene assortierte Salate mit Schweizer Pouletbrust 200g		27.50
mit Rindsfilet		50.00
Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück mit Pommes Frites		27.50
Papa Hausi's Geschnetzeltes vom Schweinsfilet «rassig, saftig und deftig», an Paprikarahmsauce mit Champignons, dazu Nudeln		36.50
Zarte Hirschmedaillons mit Eierschwämmli dazu Petersilienrisotto mit Kürbiswürfel und Trauben		38.00
Sämiger Petersilienrisotto mit Eierschwämmli, Kürbiswürfel und Trauben	<i>kleine Portion</i>	18.50
	<i>grosse Portion</i>	25.50
Diana-Toast aus Gehrenbrot mit Rehgeschnetztem (120g) an Champignonsauce mit Trauben und Spätzli		30.00
Zanderknusperli mit Tartarsauce		22.00
	<i>Auf Wunsch mit Pommes Frites</i>	7.00

Tagesempfehlung laut unserem Küchenchef

Fleischdeklaration

Rind (Australien, dieses Fleisch kann mit hormonellen und nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein), Schwein (Schweiz), Poulet (Schweiz), (Zanderknusperli (Baltikum), Hirsch/Reh (Slowenien))