

VORSPEISEN UND KALTE GERICHTE

GRÜNER BLATTSALAT	7.00
GEMISCHTER SALAT (ASSORTIERT)	9.50
NÜSSLERSALAT MIT GEHACKTEM EI	10.50
BUNTER HERBSTSALAT MIT SAUTIERTEN WALDPILZEN UND ZIEGENKÄSERONDELLEN PAFÜMIERT MIT TARTUFOLIO	14.50
TAGESSUPPE ODER BOUILLON	5.00
KÜRBISSUPPE MIT KOKOS	9.00
FISCHGULASCH-SUPPE MIT PEPERONI, KARTOFFELN UND PAPRIKA	10.00
FRISCHLINGSSCHINKEN* (ÖSTERREICH) KALT GERÄUCHERT MIT GETROCKNETEN APRIKOSEN, ROSINEN, RUCOLA UND BALSAMICO	19.00
FASANEN-TERRINE* (BELGIEN) MIT CUMBERLAND-SAUCE UND SELLERIE-APFELSALAT	18.00
RÄUCHERFISCHTELLER „NEPTUN“ MIT BIELERSEE-FELCHENFILET, RÄUCHERLACHS (NORWEGEN), FORELLENFILETS (DÄNEMARK), SERVIERT MIT MEERRETTICHTRAHM UND KLEINEM SALATBOUQUET ½ PORTION	27.00 18.00
ROASTBEEFTELLER* (ARGENTINIEN) MIT TARTARSAUCE UND POMMES FRITES	27.00
BEEFSTEAK TATARE* MILD ODER SCHARF SERVIERT MIT BUTTER UND TOAST	28.50

WARME GERICHTE

WILD FOR FUN* : HAUSGEBEIZTER HIRSCHPFEFFER (NEUSEELAND) NACH JÄGERART MIT FRISCHEN EIERSPÄTZLI, GESCHMORTEM ROTKRAUT, KASTANIEN UND PREISELBEERAPFEL	29.00
HERBSTHIT* : ZARTE REHSCHNITZEL (ÖSTERREICH) AN SÄMIGER WILDRAHMSAUCE, SERVIERT MIT FRISCHEN EIERSPÄTZLI, PREISELBEERAPFEL, TRAUBEN, GLASIERTEM ROSENKOHL UND KASTANIEN	36.00
VEGETARISCHER HERBSTTELLER : EIERSPÄTZLI, GESCHMORTES ROTKRAUT, ROSENKOHL, GLASIERTE KASTANIEN, PREISELBEERAPFEL UND PILZRAHMSAUCE	24.00

PASTA

PENNE DÄHLHÖLZLI* MIT KLEINEM GEMÜSE, TOMATEN UND PESTO	18.00
TAGLIOLINI PORCINI AL PADRONE* DÜNNE EIERNÜDELI MIT SAUTIERTEN STEINPILZEN, TRÜFFELÖL UND GERIEBENEM PARMESAN	20.50

EVERGREENS

KALBS- ODER SCHWEINSBRATWURST MIT ZWIEBELSAUCE UND POMMES FRITES	18.50
ORIGINAL WIENERSCHNITZEL MIT POMMES FRITES	34.00
DÄHLHÖLZLI-RINDS-ENTRECÔTE (200G) AN PFEFFERBUTTER, POMMES FRITES UND FRISCHES MARKTGEMÜSE	42.00



MENU KOMPLETT 39.00

UNSERE FISCHGERICHTE JE NACH FANG

WIR VERZICHTEN AUF FISCHE, DIE AKUT VOM AUSSTERBEN BEDROHT SIND. WENN AUF DER KARTE NICHT SPEZIELL DEKLARIERT, STAMMEN UNSERE FISCH-PRODUKTE VON BIANCHI, ZÜRICH, MITGLIED DER WWF-SEAFOOD GROUP

GEBRATENE ZANDERFILETS* (POLEN) MIT WALDPILZEN, TROCKENREIS	29.50
FISCH-HIT : ZANDERKNUSPERLI MIT TARTARSAUCE SERVIERT MIT BUNTER SALATGARNITUR	22.00
AUS DEM VIVIER : (FISCHZUCHT BELP) FRISCHE REGENBOGENFORELLE 300G BLAU, MIT ZERLASSENER BUTTER ODER NACH MÜLLERIN ART MIT MANDELN DAZU SALZKARTOFFELN	28.50
GEBRATENE FELCHENFILETS* (BIELER- ODER THUNERSEE) MIT GERÖSTETEN MANDELN IN BUTTER, SALZKATOFFELN	28.00
GEBRATENE FELCHENFILETS* „PROVENÇALE“ MIT TOMATEN, ZWIEBELN UND KRÄUTERN, TROCKENREIS	28.50
LACHS-TOURNEDOS* (NORWEGEN) MIT STEINPILZEN AN SPINATSAUCE SERVIERT MIT MAIS-PFANNKUCHEN	33.00
EGLIFILET IM BIERTEIG FRITTIERT* (KANADA/CH JE NACH FANG) SERVIERT MIT SALZKARTOFFELN UND TARTARSAUCE	33.00
EGLIFILET „MEUNIÈRE“ MIT KAPERN* IN ZITRONENBUTTER, SALZKARTOFFELN	33.00

**DIE MIT * MARKIERTEN SPEISEN KÖNNEN SIE AUCH ALS
½ PORTION BESTELLEN, REDUKTION 5.00**

SPEISEKARTE VON 11.30 BIS 14.00 UHR UND 18.00 – 21.30 UHR
ALLE PREISE IN CHF UND INKL. MWST
NICHT DEKLARIERTES FLEISCH STAMMT AUS DER SCHWEIZ

**UNSERE WEINAUSWAHL FINDEN SIE
AUF DER RÜCKSEITE**