

À la carte

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.*

Fleisch und Fisch - Herkunft Schweiz
Alle unsere Produkte sind in Bio-Qualität
Wild – Schweizer Jagd - regional

Preise in CHF.- inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

Tapas

Dörripflaumen, Speckmantel (glutenfrei)	9
Hackfleischbällchen, Tomatensauce (glutenfrei)	10
Crunchy Poulet	11
Kartoffelkroketten, Käsefüllung (glutenfrei)	8
Falafel (Kichererbsenbällchen), Dip (glutenfrei, vegan)	7
Rüeblikroketten, Chutney (glutenfrei, vegan)	8
Bananenkroketten (glutenfrei, vegan)	9
Eingelegtes Gemüse (glutenfrei, vegan)	9
Gemischte Pilze al Aglio (glutenfrei, vegan)	9.5
Eingelegte Oliven (glutenfrei, vegan)	8
Tapas Variation (ohne Crunchy Poulet) die Küche bereitet gerne ein wenig von allem zu (auf Wunsch auch vegan, vegetarisch, glutenfrei)	
klein	36
gross	45
Auf Wunsch mit Crunchy Poulet	+ 11
Alle unsere Tapas ausser der Falafel sind hausgemacht	

Salate

Gemischte Blattsalate 10
(glutenfrei, vegan)

Bunt assortierter Salat 13
(glutenfrei, vegan)

Chrüsimüsi - Salat 14
Kürbiswürfel, Radieschen,
Nüsse, Sprossen
Apfel-Dressing
(glutenfrei, vegan)

Auf Wunsch mit Feta + 2
(glutenfrei)

Nüsslisalat 14
Ei, Knoblauchcroutons + 2
Ei, Speck, Knoblauchcroutons + 4

Grosser Salatteller 24
Blattsalate, marinierte Rohkostsalate,
Hülsenfrucht- und Quinoasalat
(glutenfrei, vegan)

Vorspeisen

Kürbissuppe	14
Amaretto, Speckchips (glutenfrei, ohne Speckchips vegan)	
Tagessuppe	9.5
(glutenfrei, vegan)	
mit Schlagrahm	11
Pilztatar	
Handgeschnitten dazu Knoblauchbrot	
90 Gramm (Vorspeise)	17
150 Gramm (Hauptgang)	29
Carpaccio vom Wildschwein	21
Kürbisvinaigrette, Preiselbeeren	

Hausgemachte Quarkgnocchi

(ovolakto) *auch glutenfrei oder vegan erhältlich*

Gnocchi – Tomaten 27
Tomatenrahmsauce, Parmesan

Gnocchi – Pesto 29
Pesto der Saison, Pinienkerne

Gnocchi – Kürbis 28
Kürbiswürfel, Kräuter
Lauchrahmsauce

Auf Wunsch mit Feta + 2

Gnocchi – Forelle 31
Forellenfiletstreifen, Blattspinat,
Zitronen-Safranrahmsauce

Hauptspeisen Fleisch

Hausgemachtes Schweins - Cordon Bleu 41
Füllung des Tages, buntes Mischgemüse
Beilage nach Wahl

Lamm-Tajine
Marokkanisches Eintopfgericht
Lammragoût, Gemüse der Saison, Kichererbsen
(glutenfrei)
Beilage nach Wahl
1 Person 38
2 Personen 72

Rehrücken 59
Wildrahmsauce, gemischte Pilze,
Herbstgemüse, Apfel „Mirza“,
Maroni, Rotweinbirne
Beilage nach Wahl

Wildhackbraten 45
Brombeersauce, Herbstgemüse,
Apfel „Mirza“, Maroni, Rotweinbirne
Beilage nach Wahl

Rehpfeffer 39
Speck, Croutons, Silberzwiebeln
Herbstgemüse, Apfel „Mirza“, Maroni,
Rotweinbirne
Beilage nach Wahl

Hauptspeise Fisch

Rote Forellenfilets 44
Kürbiswürfel, Lauchrahmsauce, Kräuter
Beilage nach Wahl

Beilagen nach Wahl

Rosmarinkartoffeln, Hausgemachte Spätzli,
Hausgemachte vegane Spätzli, Cous-Cous, Pilaw-Reis
Pommes Frites, Bunt assortierter Salat

Hauptspeisen Vegetarisch/Vegan

Herbstteller 36
Maronikroketten, Brombeersauce
Herbstgemüse, Apfel „Mirza“, Maroni,
Rotweibirne
(glutenfrei, vegan)
Beilage nach Wahl

Gemüse-Tajine
Marokkanisches Eintopfgericht
Gemüse der Saison, Kichererbsen
(glutenfrei, vegan)
Beilage nach Wahl
1 Person 32
2 Personen 59

Blätterteigschiffchen 32
Cashew - Kräutersauce,
buntes Mischgemüse
Beilage nach Wahl
(vegan)

Für unsere zukünftigen Stammgäste

Grüner Salat 6
Rüebli Salat 6
Tagessuppe 6

Wähle aus unserer Gnocchikarte:

Gnocchi vegetarisch 13
Gnocchi mit Fleisch/Fisch 16

**Tages Pasta mit Hackbällchen
und Tomatensauce** 16

Räuberteller (entere den Teller deiner Eltern) 0

SchniPoGrüSaMiSiGla 23
(Schweinsnitzel paniert, Pommes, grüner Salat,
mit Sirup & Glace)

Info: Fast alle unsere Speisen bieten wir für Kinder
unter 12 Jahren zum reduzierten Preis an.

Desserts

Öpfelchüechli Vanillesauce, Schlagrahm	14
Schoggichueche , Schlagrahm (glutenfrei)	12
Chrüsümüsi - Dessert Weisses Schoggimousse, Meringue, Schokoladen - Mascarponecrème Zwetschgenkompott	15
Mini-Caramelchöpfli , Schlagrahm (glutenfrei)	8
Vermicelles Meringue, Schlagrahm	klein 9 gross 12
Veganes Birnen – Walnuss - Crumble Zwetschgensorbet vom Biohof Niggenberg (vegan)	14
Traube-Dessert-Komposition Für 2 Personen kleine Auswahl unserer hausgemachten Dessert-Spezialitäten	29
Diverse Rahmglacés und Sorbets Aus der Manufaktur Glatzch Balnot, Surava GR	5/ Kugel
Portion Schlagrahm (glutenfrei)	1.5
Verzicht für den guten Zweck (Spende an den Verein sorebo)	
Ich verzichte heute (Spende)	15
Kein Hunger mehr (Spende)	50
Eine ordentliche Portion (Spende)	100

Wer wir sind und weiterführende Informationen über unseren Verein, können Sie im vorderen Teil der Speisekarte entnehmen.