

# Empfehlung vom Küchenteam

## **Hackbraten an Eierschwämmli-Rahmsauce**

Halb & Halb, mit Kartoffelstock & Tagesgemüse

kl. 21.90 CHF / gr. 26.90 CHF

## **Kalbsleberli**

**het so langs het!**

mit Zwiebeln, frischen Kräutern & Weisswein abgelöscht

dazu Rösti & Tagesgemüse

32.80 CHF

## **Boeuf Stroganoff**

Rindsfiletspitzen an Stroganoff Sauce

mit Spätzlen & Tagesgemüse

38.80 CHF

## **Chateau Briand**

in 2 Gängen serviert,

ca. 450g Schweizer Culinarium zertifiziertes Rindsfilet,  
mit grosser Gemüseauswahl, Kroketten & Schupfnudeln

ab 2 Personen, pro Person 48.- CHF

## **Vegi - Wild – Sinfonie „Vegi“**

mit Wintergemüse & Holunder-Preiselbeer Rahmsauce

24.80 CHF

## **Rehschnitzel „Thalegg“**

an Wildrahmsauce mit Kräuterspätzle & Wintergemüse

kl. Portion 25.80 / 31.80 CHF

## **Steirisches Wildschwein Entrecote**

auf Wildjus mit Kürbiskernkruste

mit Serviettenknödel & Wintergemüse

29.80 CHF

## **Wildgeschnetzeltes „Jäger Art“**

an Wildrahmsauce mit Speck & Pilzen

dazu Kräuterspätzle & Wintergemüse

kl. Portion 24.80 / 29.80 CHF

## **Wintergemüse:**

**hausgemachtes Rotkraut, Rosenkohl & Pilzragout**

**Dazu servieren wir gerne unsere selbstgemachte Preiselbeersauce**