



Vorspeisen

Winterlicher Blattsalat ✓ Eingelegte Topinambur, Bohnen und Kürbiskernen	CHF 9.50
Gebeiztes Hirschfilet mit Preiselbeer Gelee Brioche und Wachtelei aus Grafenort	CHF 18.00
Hausgeräucherter Schweizer Lachs mit eingelegten Randen und Meerrettich	CHF 16.50

Suppe

Waldpilzsuppe mit Petersilienöl	CHF 10.50
Rindskraftbrühe mit hausgemachten Brasato Ravioli	CHF 10.50

Überraschungsmenu

Lass dich von unserem Küchenteam mit einem 4-Gang Menu verwöhnen	CHF 68.00
---------------------------------------------------------------------	-----------

Käse Fondue von der Molkerei Hurschler

Klassisches Käsefondue	CHF 28.00
Tomatenfondue	CHF 29.00
Chili-Käsefondue	CHF 29.00
Käsefondue mit getrockneten und gebratenen Pilzen	CHF 31.00
Käsefondue mit knusprigem Speck	CHF 31.00

Inklusive zum Tunken servieren wir Brotwürfel, kleine Kartoffeln und eingelegtes Gemüse

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.
Unser Fleisch, Fisch und Brot stammt aus der Schweiz



Hauptgänge

Schweins Cordon Bleu mit hausgemachten Pommes Frites und buntem Gemüse	CHF 29.50
Ganze Forelle aus dem eigenen Teich Müllerin Art mit Nussbutter, jungen Kartoffeln und Spinat oder Blau pochiert mit Nussbutter, jungen Kartoffeln und Spinat	CHF 34.00
Lauch-Käsestrudel an Kräuterrahmsauce ✓ mit Nusspesto	CHF 25.00
Rinderbrust vom Smoker an BBQ Kalbsjus mit Butternudeln und gebratenes Gemüse	CHF 32.00
Gebratene Entenbrust vom Alpstein mit Orangenknusper auf Blumenkohlpüree	CHF 39.00
Rinds Hohrückensteak an grüner Pfeffersauce mit glasierten Kartoffeln und Wintergemüse	CHF 38.00
Winter Burger mit glasierten Birnen und Nüssen mit Gerschnialpkäse überbacken und Pommes Frites	CHF 27.00
Pochiertes Saiblingsfilet an Dillrahmsauce mit Weissweinrisotto	CHF 36.00
Gebratene Kalbsleber mit Kräutern und Butter mit Rösti	CHF 32.00

Dessert

Engelberger Rhabarber mit Quarkmousse	CHF 12.00
Mandarinen Creme Brulée mit Zwetschgensorbet	CHF 13.50