

herbstliche Vorspeisen

Bunter Blattsalat

an unserem Hausdressing

Fr. 8.00

Gemischte Saisonsalate

mit gerösteten Kürbiskernen

Fr.9.00

Bunter Herbstsalat

im Knusperkörbli serviert

mit lauwarmen Pilzen und gerösteten Pinienkernen

Fr. 11.50

Knackfrischer Nüsslersalat

an Hausdressing, begleitet mit Ei,
gebratenem Speck, Pilzen und Brotwürfeli

Fr. 13.50

Äs herbstlechs Kürbis-Suppetröimli

frische Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Curry,
verfeinert mit feinstem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

Fr. 9.00

Bouillon mit Sherry und Gemüseeinlage

Fr. 9.00

Herbstzyt mit chline Häppli

Kürbissuppe serviert mit unserer Schafwurst,
Schangnauer-Büffelwurst und Chnoblichnebeli

Fr. 15.50

Unsere Fitness-Teller

geniessen Sie eine bunte Auswahl an
gartenfrischen Saisonsalaten an unserem Hausdressing
begleitet von frischen Früchten

dazu unsere Auswahl für Sie:

saftig gebratene Pouletstreifen

Fr. 24.00

Bure-Bratwurst von unserer Dorfmetzg mit Zwiebelsauce

Fr. 24.00

Schweinsrückensteak mit hausgemachter Kräuterbutter

Fr. 27.00

Rinds- Entrecote an einer rosa-Pfeffersauce

Fr. 37.00

Sämtliches Fleisch stammt von hiesigen Produzenten
Die Kartoffeln beziehen wir bei der Fam. Max Meyer in Affoltern i.E.

Traditionelles

Bure-Bratwurst von unserer Dorfmetzg

mit Zwiebelsauce und Pommes Frites

Fr. 18.00

Rösti „Hohgantblick“

hausgemachte Rösti mit Zwiebeln und Speck gebraten
mit Hinterschinken, Tomaten und Schangnauer Baumnusskäse überbacken

Fr. 19.50

„Güggu Fäcke“ (Ämmitaler - Pouletflügeli 5 Stück)

würzig mariniert, serviert mit Pommes frites

Fr. 19.00

Lammvoressen „Emmentaler Art“

feines Lammfleisch aus eigener Zucht
in einer Safransauce

serviert mit Kräuternudeln und frische Rüebl

Fr. 31.00

Rahmschnitzel

zarte Schweinsplätzli in einer Rahmsauce mit frischen Champignons
serviert mit Butternüdeli, frischen Gemüse und einer Fruchtgarnitur

Fr. 26.90

Panierte Schweinsplätzli

mit Pommes frites und frischem Gemüse

Fr. 24.00

Rinds- Entrecote aus der Region

an einer rosa Pfeffer-Sauce,
begleitet von Pommes Frites und frischen Saisongemüsen

Fr. 43.00

Wiindi Herbstgnüss

Pfeffer

Ein herzhaftes Gericht aus hauseigener Beize, begleitet mit feinem Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Kastanien, Trauben und einem gefüllten Apfel.

Dazu servieren wir goldbraun gebratene Eierspätzli
Fr. 33.00

„Gems-Schnitzel“

Grilliertes Gems-Schnitzel mit einer frischen Waldpilzrahmsauce. Begleitet mit Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Kastanien, Trauben und einem gefüllten Apfel. Dazu servieren wir goldbraun gebratene Eierspätzli.

Fr. 37.50



Vegetarische Herbstgenüsse:

Ä windige Herbsttroum.....

Ein herbstlicher Gemüseteller mit allem was unsere herbstliche Küche hergibt.

Dazu servieren wir hausgemachte Eierspätzli
und eine frischen Waldpilzrahmsauce.

Fr. 28.50

Löie- Spätzlipfanne

in feiner Käserahmsauce
mit frischen Saisonpilzen garniert

Fr. 18.50