Knackig frische Salate

Grüner Blattsalat	9
Gemischter Salat	11
Nüsslisalat	11
mit Ei	2
mit gebratenen Speckwürfeli	2
mit gebratenen Pilzen	2

Wählen sie von unseren hausgemachten Salatsaucen
sämiges French Dressing, rassiges Italienne
oder unser Hausdressing mit Sherryessig und Honig

Feine Vorspeisen

Herbstsalat mit Trauben, Nüssen, Feigen und gebratenen Pilzen	16
zusätzlich mit rosa gebratenem Rehfilet	+9
Mariniertes Rehcarpaccio mit Lenggenwiler Trüffelkäse	20
Feine Rehravioli an Kräutersauce	16
Rassige Riesencrevetten im Olivenöl gebraten mit Knoblauch und Peperoncini	17
Markknochen vom Ofen mit Kräutern und Rauchsalz	16

Suppen

Kürbiscrémesuppe mit Rahmhübli und Kürbisöl	12
Reh-Sammetsuppe mit gebratenen Pilzen	12

Hauptgerichte

Zuzwiler Rehrücken an Pilzrahmsauce 50
mit Preiselbeerapfel Herbstgemüse
und Spätzli

Zuzwiler Rehschnitzel an Wildrahmsauce 46
mit Preiselbeerapfel Herbstgemüse
und Spätzli

Rassiger Zuzwiler Rehpfeffer 30
mit Preiselbeerapfel und Spätzli

Hausgemachter Rehhackbraten 34
mit Preiselbeerapfel Herbstgemüse
und Kürbis-Kartoffelstock

Jägerteller 52
mit Rehrücken, Rehschnitzel, Rehhackbraten und Pfeffer
mit feinen Saucen und Beilagen

Zuzwiler Kalbsgeschnetzeltes an feiner Rahmsauce 42
mit knuspriger Rösti
gerne auch mit Klassisch mit Kalbsnierli

Entrecôte mit Götterbutter 46
mit Gemüsegarnitur und Pommes Frites

Rindsfilet an kräftiger Portwein Sauce 49
mit Gemüsegarnitur und Kartoffel Mille Feuille

„Fish and Chips“ Frittierte Thunersee Felchenfilet mit Pommes Frites 39
Gemüsegarnitur und Sauce Tartar

Vegetarisch

Hausgemachter Linsenhackbraten mit Kürbis-Kartoffelstock mit Gemüsegarnitur	30
Blätterteig Pastetli mit Pilzragout an Rahmsauce und Gemüsegarnitur	26
Herbstteller alles vom Wild ausser Wild	28

Beliebte Klassiker

Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites	24
Schweins Cordon Bleu mit Pommes frites und Gemüse	29

Salat oder Gemüseteller

mit Kalbsschnitzel und Kräuterbutter	28
mit Schweinsschnitzel paniert	23
mit Thunersee Felchen Chnusperli und Sauce Tatar	26

Fitnessteller mit Gemüse 4 Zuschlag

Schön dass Sie bei uns sind!

Wir hoffen, Sie fühlen sich wohl an Ihrem Platz und wir können Ihnen heute ein genussvolles Rundum-Erlebnis bieten. Lassen Sie den Alltag hinter sich und geniessen Sie Ihren Besuch bei uns. Getreu dem Motto: Eintreten und wohlfühlen.

Unser Rehfleisch stammt ausschliesslich von einheimischen Tieren,
aus den Revieren Zuzwil - Wil, Niederhelfenschwil, Wuppenau und Umgebung.
Mit der Sorgfalt der Jäger und unserem Können garantieren wir für
eine einwandfreie Qualität des Angebotes.
Unsere Kälber beziehen wir vom Bauernhof der Familie Weber in Zuzwil
Das übrige Kalbfleisch stammt von einheimischen Metzgereien
welche nur Schweizer Tiere verarbeiten
Unsere Felchenfilet beziehen wir vom Fischer Erwin Meyer aus Leissigen am Thunersee
Schweinefleisch beziehen wir von einheimischen Produzenten
Unsere feinen Pilze sind von der Pilzfarm Wuppenau
Über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

Alle Preise sind in CHF und inklusive 8.1% MWST.