

Start

Kürbissüppchen mit geheimen Gewürzen Kartoffeln, Sellerie und Kürbissen aus Otelfingen, Kürbiskernenöl	9.50	19.50
herbstliche Pilzsuppe aus Austernseitling, Champignons, Eierschwämmchen und Kräutern	9.50	19.50
Dein Snack für de Gluscht: frittierte Calamaresringe (pflanzlich), Sauce Tartar. Probieren!	5.00	
Herbstteller „The King`s choice“ Formaggini Käse auf Brötchen, Hirschtrockenfleisch, Ofentrauben und Salat	16.50	27.50
Chabissalat mit Chümmel angerichtet auf saisonalen Blattsalaten, 7.00 / mit zwei gebratenen Specktranchen	8.50	
Randen Carpaccio beträufelt mit Kürbiskernen-Öl Apfel-Fenchel-Salat und geröstete Pinienkernen	12.50	
lauwarmer Salat aus Bohnen und Blumenkohl an milder Senfdillsauce, Baumnüsse als Garnitur	8.00	
Nüsslisalat Variationen Natur 8.00 / mit Ei 9.50 / mit Speck-Würfeln und Croutons 11.50 / mit Eierschwämmchen 12.50 / mit lauwarmen Champignons 12.50 / Superior (alles zusammen) 15.50		
Drunter-und-Drüber-Salat Der „Gemischte“ nach Lägerstübli Art, Hausdressing	9.50	
Wurstkäse-Salat nach Bopplisser Art Der Beliebte! Cervelat, Greyerzer, Salatgarnitur und Pommes Frites		19.50

Herbst Wild Spirit

Hirschgeschnetzeltes mit frischen Eierschwämmchen hausgemachte Spätzli, Kürbisschnitze und Rosenkohl mit Orangen, Apfel mit Preiselbeeren		29.90
Reh-Medaillons an Wildrahmsauce dazu hausgemachte Spätzli, Kürbisschnitze und Rotkraut mit Maroni, gefüllter Apfel Konfitüre		36.50
Wildschweinpfeffer mit Speck, Silberzwiebeln und Croutons hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit Maroni, gefüllter Apfel mit Preiselbeeren Konfitüre		29.50
magischer Herbstteller Ragout aus frischen Pilzen, hausgemachte Spätzli, reichhaltige Herbst-Gemüseauswahl, gefüllter Apfel mit Preiselbeeren Konfitüre		26.80
grosse schwäbische Ravioli nach Hausfrauen Art mit Tomatensugo und gebackenen Zwiebelringen	12.50	25.50

Für d`Chind

Nüdeli mit Rahm- oder Tomatensauce 9.50 / Fischstäbli mit Pommes 12.50 / Schnipo 12.50 / Rahmschnitzeli 12.50 / Chicken Nuggets mit Pommes 12.50 / A la Carte Gericht, Preis auf Anfrage.

Info: Zu den Wildgerichten reichen wir ein hausgemachtes Chutney. Wildfleisch stammt aus Europa.