

WILD MENU

Kürbis Süppchen

verfeinert mit Vanille, steirischem Kernöl und gerösteten Kernen

Zarte Rehhschnitzel „Waldfee“

mit gebratenen Steinpilzen an sämiger Cognac-Rahmsauce
Spätzli und Herbst-Gemüse, Preiselbeer-Apfel, glasierte Marroni

Vermicelles Marcello

mit Tessiner Biscotti und Mandel-Krokantglacé

Menu 59.00



HERBST MENU

Nüsslisalat mit knusprigen Kürbis-Triangoli

an Preiselbeerdressing „französische Art“

zartes Kalbsgeschnetzelttes

an Cognac-Steinpilzrahmsauce

dazu eine schöne Rösti

oder

Steinpilzravioli

mit sautierten Steinpilzen an Cognac-Rahmsauce

mit Rosenkohl und Trauben


Lauwarmes Schoggi-Küchlein mit flüssigem Kern

dazu warme Beeren und Joghurtglacé

Menu 59.00

Vorspeisen

Herbstliches Trio

18.50 

Rehterrine, Wildschweinrohschinken und Kürbis-Vanillesüppchen
hausgemachtes Preiselbeer-Chutney und Röteli-Gelée

Gebratene Gänseleber

23.50  

mit Apfelf Rösti und Honig-Orangenbalsamicojus

Salate

grüner Salat

8.20   

gemischter Salat

9.80 

Weidmann's Herbstsalat

14.50 

mit gebratenem Rauchspeck, Eierschwämmli, Trauben und Croûtons

Suppen

Grossmuetter's Flädli-soppe

8.50 

Kraftbrühe mit feinen Kräuterflädli und Gemüsebrunoise

Kürbis Süppchen

9.80 











verfeinert mit Vanille, steirischem Kernöl und gerösteten Kernen

Liebliches Tessiner Marronisüppchen Marcello




9.80 

mit Pistazienrahm

Fleischlos glücklich

<i>Eierschwämmli-Ragout</i> mit frischen Gartenkräutern im Blätterteig-Pastetli mit Rotkraut und glasierten Marroni	25.00	
<i>Hausgemachte Marroni-Taler</i> auf Curry-Kürbisgemüse mit Rosenkohl	26.00	  
<i>Nico's reichhaltiger Herbstgemüseteller</i> mit hausgemachten Marroni-Kartoffelkroketten, Rotkraut, Preiselbeer-Apfel	27.50	  
<i>Eiweissbombe – Lupinengeschnetzeltes BIO</i> mit Kürbis, Marroni und Nüssen dazu Saisonales Gemüse und Kräuter-Salzkartoffeln	28.00	  
gerne können Sie zusätzlich auf Wunsch Steinpilzrahmsauce bestellen	5.00	

aus dem See

<i>Eglifilets</i> sautiert an Baumnuß-Apfelrahmsauce Blattspinat mit Kräuter-Salzkartoffeln	klein	36.00	
<i>Zanderfilets</i> pochiert mit Kapern, Tomaten und Kräutern Blattspinat mit Kräuter-Salzkartoffeln	klein	35.00	 



vegetarisch



laktosefrei



vegan



glutenfrei


Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren davon enthalten sind.
Alle unsere Speisen enthalten Zutaten, welche Stoffe der 14 Hauptallergene gemäss LMG des Bundes oder
Spuren davon enthalten können. Auf Anfrage bereiten wir Ihnen gerne etwas ohne diese zu.

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 7.7 % MwSt.



Plattenservice für Geniesser - ab 2 Personen

Châteaubriand à la Béarnaise

pro Person 52.00 

Ein zartes, reich garniertes Rindsfilet am Tisch tranchiert
mit Sauce Béarnaise, Pommes frites
und einer bunten Markt-Gemüsegarntur
... eines unserer Paradestücke!



Rehrücken "du Tilleul"

pro Person 52.00

das zarteste und feinste aller Wildgerichte mit grosser Herbstgemüsegarntur
Spätzli und Saisonfrüchten, serviert an Cognac-Steinpilzrahmsauce
... ein Genuss für alle Sinne!

Herbstliche Hauptgerichte

Poulardenbrust gebraten und tranchiert an Baumnuss-Apferahmsauce 28.00
mit Spätzli, Rotkraut und glasierten Marroni

Zartes Rindsfiletsteak mit sautierten Steinpilzen 47.50  
an Cabernet-Schalottensauce mit Markt-Gemüsebouquet klein 42.00
und hausgemachten Marroni-Kartoffelkroketten

Müller Franz-Steak Schweinssteak mit Rauchspeck 29.50
dazu Röstzwiebeln und Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüsebouquet
..... zu Ehren des letzten Müllers der alten Linden-Mühle Franz Fässler sel.

Appenzeller Schweins-Cordonbleu Appenzellerkäse und Rauchschenen 31.50
Markt-Gemüsegarntur und Pommes frites





Wild-Spezialitäten

Wildhacksteak hausgemacht und wiegt rund 180 Gramm 28.50
an Cabernet-Schalottensauce mit Spätzli, Rotkraut und glasierten Marroni

Rehpfeffer „Förster Art“ 32.50
garniert mit Speck, Eierschwämmli und Croûtons klein 28.50
Spätzli und Rotkraut, glasierte Marroni

Rehgeschnetzelttes „Winzer Art“ 36.00
mit Nüssen und Trauben an Cognac-Rahmsauce klein 31.00
Spätzli und Preiselbeer-Apfel

Zarte Hirschschnitzel „Höchalp“
mit Kräutern, Silberzwiebeln und Rauchschenkenstreifli 35.00  
an einer kräftigen Cabernet-Schalottensauce mit schöner Rösti klein 30.50

Wildteller „Weidmann's Glück“
Rehschnitzel, Hirschschnitzel und Rehpfeffer „von allem etwas“ 44.00
mit seiner jeweiligen Garnitur dazu hausgemachte Marroni-Kartoffelkroketten,
Herbst-Gemüse und Preiselbeer-Apfel

Unser Fleisch stammt wie folgt aus Zuchtbetrieben: Kalb und Schwein CH, Poulet CH,
Rind Irland, Zander und Egli EST/RU Stellnetz, Rauchlachs Schottland Aquakultur
Reh und Hirsch stammen aus Österreich.

Grill-Angebot zum zusammenstellen

Schweinssteak	ca. 180 gr	19.50
Pouletbrüstchen	ca. 150 gr	17.50
Kalbsschnitzel	ca. 140 gr	29.00
	ca. 110 gr	25.00
zartes Rindsfiletsteak Irish-Highlandbeef	ca. 160 gr	37.50
	ca. 120 gr	33.00
hausgemachte Café de Paris Butter		inbegriffen
Kräftige Cabernet-Schalottenjus		inbegriffen
Cognac-Steinpilzrahmsauce		inbegriffen
Baumnuss-Apfelrahmsauce		inbegriffen
Pommes frites		6.50
Spätzli		6.50
Kräuter-Salzkartoffeln		6.50
Marroni-Kartoffelkroketten		7.00
Tagesgemüse garnitur		7.50
Bunter Salat (als Fitnessteller)		7.80

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Alle Preise sind in CHF incl. 7.7 % MwSt.