



Herbstgerichte

Kürbiscrèmesuppe

mit Rahmhaube, Kürbiskernen und Kürbiskernöl

CHF 14.50

Nüsslisalat

mit Freiland Ei

CHF 14.50

mit Speck, Croûtons und Freiland Ei

CHF 16.50

mit lauwarmen Eierschwämmli

CHF 16.50

mit Speck, Croûtons, Freiland Ei und Eierschwämmli

CHF 21.50

Alle Salate mit Dressing nach Wahl

Kürbis Ravioli

von Bravo Ravioli & Delikatessen Zürich Höngg

serviert mit Salbei-Butter

CHF 29.50

als Vorspeise

CHF 21.50

Steinpilz Ravioli

von Bravo Ravioli & Delikatessen Zürich Höngg

serviert mit Morchel-Rahmsauce

CHF 32.50

als Vorspeise

CHF 24.50

Vegi-Wild-Teller

Eierschwämmli-Rahmsauce im Blätterteig Pastetli

serviert mit Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeer Birne,

Marroni dazu hausgemachte Spätzli

CHF 31.50

Weinempfehlung

Ausschank aus der Magnumflasche

The Wine

Cuvée Rot, Scheiblhofer Österreich

1dl

CHF 9.00



Herbstgerichte

Basler Cordon bleu

vom Schwein, gefüllt mit Schinken,
Raclette und Gruyère Käse,
Frühlingszwiebeln und Eierschwämmli
serviert mit Pommes frites und Marktgemüse

CHF 34.50

Hausgemachter Hackbraten

an Morchel-Rahmsauce
mit Kartoffelstock, Rotkraut und Marroni

CHF 29.50

Rehpfeffer «Maison»

serviert mit Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeer Birne,
Marroni und hausgemachten Spätzli

CHF 34.50

Rehgeschnetzeltes

an Morchel-Rahmsauce
serviert mit Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeer Birne,
Marroni und hausgemachten Spätzli

CHF 38.50

Rehschnitzel

an Eierschwämmli-Rahmsauce
serviert mit Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeer Birne,
Marroni und hausgemachten Spätzli

CHF 42.50

Rehrücken ab 2 Personen

an Morchel-Rahmsauce und Eierschwämmli-Rahmsauce
serviert mit Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeer Birne,
Marroni und hausgemachten Spätzli

pp CHF 69.00