

## Vorspeisen / entrées d'automne

Salat an hausgemachtem Dressing /salade	grün/ vert 9. <sup>50</sup>	gemischt / mée	11. <sup>00</sup>
Nüsslersalat mit Speck und Ei			16. <sup>00</sup>
<i>Salade doucette avec œuf haché, lard et croûtons</i>			
Hausgemachte Oxtail-Suppe mit Sherry und Gemüsewürfeli			12. <sup>00</sup>
<i>Oxtail maison avec brunoise de légumes et Sherry</i>			

## ...Klassiker aus der Pfanne und vom Holzgrill...

### Spécialités de la poêle et de notre feu de bois

Rehpfeffer hausgepeizt mit Speck und Pilzen			36.00
<i>Civet de chevreuil délicieux, lard et champignons</i>			
Geschnetzeltes Rehfleisch an Wildrahmsauce mit Pilzen, Apfel mit Preiselbeeren			38.00
<i>Emincé de chevreuil délicieux sauce de gibier aux champignons garnis de pomme farcie aux airelles rouges et poire, légumes d'automne</i>			
Zartes Rehmedaillon an Wildrahmsauce garniert mit Birne, Apfel mit Preiselbeeren Kastanien, Rosenkohl und Rotkabis begleitet von Wildrahmsauce			49. <sup>00</sup>
<i>Médillons de chevreuil, pomme farcie aux airelles rouges et poire, chou rouge, choux de Bruxelles, marrons glacés, sauce de gibier</i>			
Eglifilet in Butter gebraten, Gemüse garniture			39. <sup>50</sup>
<i>Filets de perche meunière, légume</i>			
Pikant gewürzte Rindsfiletspitzen „Stroganoff“			42. <sup>00</sup>
<i>Goulache de filet de bœuf „Stroganoff“ piquant</i>			
Rindshorückensteak mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce und Gemüse			39. <sup>00</sup>
<i>Entrecôte parisienne de bœuf avec beurre aux fines herbes ou sauce au poivre et légumes</i>			
Rindsfilet begleitet von Sauce Béarnaise und Gemüse			56. <sup>00</sup>
<i>Filet de bœuf avec sauce béarnaise et légumes</i>			

---

## Ab 2 Personen/ A partir de 2 personnes p.P.

Rehrücken „Bauernhof“ am Stück gebraten reich garniert mit Apfel, Birne, Rotkraut, Rosenkohl und Kastanien, serviert mit köstlicher Wildrahmsauce und Preiselbergelee			69. <sup>50</sup>
<i>Selle de chevreuil "Bauernhof" le meilleur morceau du chevreuil, richement garni au pomme et poire, chou rouge, choux de Bruxelles, marrons glacés, sauce gibier</i>			
Chateaubriand mit bunter Gemüse garnitur begleitet von hausgemachten Saucen			63. <sup>50</sup>
<i>Chateaubriand avec garniture de légumes et choix de 3 sauces maison, 2 services</i>			

Beilagen nach Wahl/ garniture de votre choix

Reis, Nudeln, Spätzli, Frites, Röstikroketten /riz, nouilles, spätzli, frites, croquettes de roesti

Kleine Portion minus CHF 4.00 / des petites portions moins CHF 4.00