

## HERBST-KLASSIKER AM MITTAG

**Bringen Sie für diese Gänge etwas Zeit mit...**

### Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate		10.50
Kleiner gemischter Salat		14.50
Nüsslisalat mit gehacktem Erlinsbacher Landei mit gebratenem Speck	plus Fr. 4.00	15.00
Hausmarinierter Alpenlachs aus Lostallo mit Honigsenf-Sauce und kleinem Salatbouquet		29.50
Hirschens Rinds-Tartar mit unserem Rapsöl parfümiert	klein	29.50
Kleines Salatbouquet und getoastetes Ruchbrot, dazu Anke	gross	42.00

### Suppe

Vegane, spicy Kürbissuppe mit Kokosmilch und Einlage		16.00
--	--	-------

### Vegetarisch

Klassisches Steinpilz-Risotto mit gebratenen Pilzen und Ofenkürbis		27.00
---	--	-------

### Fischgericht

Filet vom Zander aus Muhen an Kerbel-Weissweinsauce mit weissem Reis und Spinat		54.00
--	--	-------

### Hauptgerichte

Lauwarmes Siedfleisch mit kleinem Salatbouquet Zwei Saucen und Bratkartoffeln		33.00
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites		35.00
Gebratene Poulardenbrust an Rotweinsauce mit hausgemachten Spätzli und Marktgemüse		39.50
Gebratenes Rindsfilet-Médailleon mit Kräuterbutter	160 g	55.00
Pommes Frites	200 g	67.00
	plus Gemüse + Fr. 9.00	

### Wildgerichte

Rehgeschnetzelttes in Pilzrahmsauce hausgemachte Spätzli und Rotkraut mit Maroni		45.00
Hirschschnitzel an Wildrahmsauce mit Likörweichseln hausgemachte Spätzli und Rotkraut mit Maroni		54.00

# UNSERE WOCHENMITTAGS-MENUS

## Für den eiligen Gast

Tagesempfehlung 32.50

Mediterrane Gemüsecrèmesuppe

ooo

Rindsgulasch "Ungarische Art"

Bratkartoffeln und Marktgemüse

ooooo

Vegetarisches Menu 28.00

Mediterrane Gemüsecrèmesuppe

ooo

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ratatouille  
an Tomatensauce mit Kräutern und AlpSbrinz

Kleiner Tagessalat

ooooo

---

## Lunch

Tartar vom Hausmarinierten Lostallo Lachs  
mit Limetten Frischkäse und Meerrettich

Fr. 23.00

ooo

Foodwaste-Projekt mit Früchte Rychard

Tagessuppe

Fr. 12.00

ooo

Gefüllte Pouletschenkelrolle an Trüffeljus  
dazu Weissweinrisotto und Marktgemüse

Fr. 54.00

ooo

Pochierter Pfirsich aus Wittnau  
mit Erdbeersorbet

Fr. 16.00

oder

Rohmilchkäse von Rolf Beeler & Freunde

ooooo

4-Gang Lunch 89.00

3-Gang Lunch ohne Suppe 79.00

---

## Weine im Offenausschank

Beau Soleil Chasselas 2024 weiss pro dl 7.50

Grand Cru, Domaine de Beau Soleil, Mont s/ Rolle, Waadt, CH

Rebello, Sangiovese, Merlot aus der Magnumflasche 2013 rot pro dl 12.50

alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8,1% Mehrwertsteuer

## AUS UNSERER PÂTISSERIE

Vermicelles mit Rahm	10.00	klein
Vermicelles mit Rahm	13.00	gross
Vermicelles mit Vanilleglacé und Rahm	12.00	klein
Vermicelles mit Vanilleglacé und Rahm	16.00	gross

## Klassik

Coupe Beeren	13.00	klein
marinierte Beeren mit Vanilleglacé und Rahm	16.00	gross
Zitronensorbet	13.50	klein
mit Wodka oder Pro Specie Rara-Likör nach Wahl	17.50	gross
Coupe Danemark	13.00	klein
Vanilleglacé, Rahm + warme Sauce von „Felchlin Schoggi“	16.00	gross

<b>Glacé &amp; Sorbets</b>	pro Kugel	4.70
Glacé: Vanille, Schokolade, Zimt		
Sorbets: Zitrone, Zwetschge, Erdbeere		
mit richtigem Schlagrahm	plus	3.00

## Käse von Maître Affineur Rolf Beeler & Friends

Spezialitäten und Raritäten aus Rohmilch	klein	16.00
	mittel	19.50
	gross	25.00

Mit Vergnügen empfehlen wir Ihnen den dazu passenden Wein oder beraten Sie, welcher Käse mit Ihrem Wein harmoniert.

## Unser flüssiges Dessert

Fragen Sie nach den aktuellen offenen Süss- oder Portweinen



## Unsere Spezial-Desserts

Kompott von Wittnauer Zwetschgen mit Zimtglacé  
Rahm und karamellisierten Nüssen 14.00

Süßes vom Baum und Garten 17.00  
Apfelschaum mit Stücken und eingelegte Topinambur, weisse Schoggi

## Für Schokoholix

Für unsere Schokoladendesserts verwenden wir Grand Cru  
Schokolade von der Schoko-Manufaktur Felchlin, Schwyz

Mousse von Felchlins Grand Cru Schokolade  
mit Rahm 17.50

Hirschen's Zwetschgensteine 3.70 /Stk.

Schoggi mit Hirschen's Zwetschgenschnaps parfümiert  
Zusammenarbeit mit Chocolatier Kaufmann in Buchs & uns

auch „zum Mitnehmen“ im *Lädeli* erhältlich 4er Packung Take-Away 14.80  
9er Packung Take Away 27.80

## Unsere Hausspezialitäten

Ballon Albert 15.50  
Feiner Likörrahm mit Vanilleglacé

Hirschenkugel 15.50  
Luftig geschlagenes Zwetschgenglacé  
mit Hirschens Zwetschgenschnaps parfümiert

Eiskaffee nach Art des Hauses 11.50  
Luftig geschlagenes Kaffeeglacé mit Rahm

Klassisches Karamell-Köpfli mit Rahm 9.80

*...Ort des kulinarischen Handwerks*