

Im Offenausschank 1dl 75 cl

Schweizer Weinempfehlungen

WEISSWEIN
Les Montbrisés
Sélection Charles Rolaz, Valais AOC
Jahrgang 2016 9.00 64.00

Mit dem Ziel das alte Walliser Kulturerbe in Szene zu setzen, ist die neue Linie «Sélection Charles Rolaz» geboren. Die Cuvée wird aus den Trauben bester Standorte im Wallis mit äusserst limitierter Quantität produziert und bringt in reinsten Form das ausserordentliche Potential dieser alpinen Weinregion zum Ausdruck. Trockene Assemblage der Traubensorten Petite Arvine und Païen – letzteres auch Heida oder Savagnin genannt.

ROTWEIN
Clos du Châtelard
Extasis Rouge – Grand Cru, Villeneuve, Chablais AOC
Jahrgang 2016 9.00 64.00

Der auf Terrassen angelegte Rebberg von rund 8 Hektaren erstreckt sich am Ausläufer der Alpen zwischen imposanten Felswänden an einem Steilhang und profitiert von einem milden Mikroklima, welches den Anbau einer Vielzahl edler Rebsorten begünstigt. Assemblage aus Cabernet und verschiedene Traubensorten. Lange Maischegärung mit Vinifikation nach Ripasso Art (2. Gärung auf getrocknetem Traubentrester). Ausbau in Eichenfässern während 12 Monaten.

VIELSEITIGE WEINKARTE
**Für eine grössere Auswahl
verlangen Sie bitte unsere Weinkarte.**

Vorspeisen

Kürbisrahmsuppe
mit Kernöl 9.50

Nüsslisalat «Förster Art»
mit Speckstreifen, Herbstpilze, gehacktem Ei und Buttercroûtons
Französisches Hausdressing 13.50

Wildgerichte

Rehpfeffer «Jäger Art»
hausgemachte Spätzli
Rotkraut, Marroni, Preiselbeer-Apfel 32.50

Zartes Rehschnitzeli «Diana»
hausgemachte Spätzli
Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Preiselbeer-Apfel und Trauben 39.50

Hirsch Entrecôte «Bündner Art»
Maienfelder Rotweinsauce mit Steinpilzen
hausgemachte Spätzli, Herbstgemüse mit Mangold 44.00

Rehrücken «Baden-Baden»
reich garniert, in zwei Gängen serviert
ab zwei Personen Preis pro Person 52.00

Fleischlose Gerichte

Luzerner Wasserturm Pastetli
mit Waldpilzen an Kräuter-Rahmsauce
herbstliche Beilagen 29.50

Vegane Herbst-Sinfonie
grüne Linsen mit farbigem Krautstiel und glasierten Marronis
gebratene Kürbisscheiben mit Datteln 28.00

Unsere Spezialitäten geniessen Sie jeweils abends von 18.00 bis 22.00 Uhr
sowie an Wochenenden, Feiertagen und auf Anfrage auch mittags.



Süsse Saisondesserts

Vermicelles
mit Meringue und Schlagrahm 11.00
½ Portion 8.00

Coupe «Nesselrode»
mit Vanilleglace, Meringue
und Schlagrahm 12.50
½ Portion 10.50

Veganes Tiramisu
mit Seidentofu 9.50

Deklaration
Wo immer möglich stammt unser Wild aus Schweizer Revier- und Patentjagd. Edelstücke ergänzen wir mit Wild aus EU-Ländern und Neuseeland.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Abgabe alkoholischer Getränke
Wein, Bier und Apfelwein verkaufen wir nicht an Jugendliche unter 16 Jahren; Spirituosen und Mixgetränke nicht an Jugendliche unter 18 Jahren.

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt.