

Herbstliche Genüsse aus Wald und Feld

Hoschtet Sprutz 1dl
Rosé Schaumwein aus Erlach



Fr. 9.50

Vorus...

Feiner Pflanzblätzsalat mit geräucherten Entenbruststreifen
an leichtem Balsamico Dressing

Fr. 14.50

Gartenfrischer Nüsslisalat
mit frischen Eierschwämmen lauwarm angerichtet

Fr. 13.50

„Grosi's“ sähmige Steinpilzsuppe
garniert mit einem Rahmhäubchen

Fr. 8.50

Zarti Glüsch...



„Ziberlihoger“ Waldpilz Pastetli
mit frischem Pilzragout an feiner Rahmsauce

Fr. 19.50

„Dürsrüti“ Wild-Toast mit zartem Wild-Geschnetzeltem
und Früchten an feiner Rahmsauce

Fr. 24.50

„Schmitte Trudi's“ Käse-Spätzli
mit Waldpilzragout und Käse überbacken

Fr. 21.50

Zum usprobiere...

Gartenfrischer Nüsslisalat mit frischen Eierschwämmen lauwarm angerichtet

„Grosi's“ sähmige Steinpilzsuppe garniert mit Rahmhäubchen

„Lehnbode Karis“ Hirschfilet
mit frischen Wildbeilagen angerichtet



„Schmitte Housi's“ Waldbeeren-Gratin
mit Vanilleeis und Eierlikör



Menu komplett Fr. 69.50

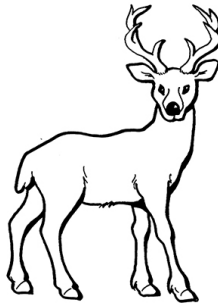
Menu ohne Suppe Fr. 59.50

*Alle Wildgerichte werden mit Butterspätzli, Rosenkohl, Rotkraut,
glasierten Marroni und Früchten garniert*

Unser Fleisch stammt aus Neuseeland, Ungarn, Österreich und aus der Schweiz

Bim Gniesse ir LINDE...

„Dürsrütti Eisi's“ Rehschnitzel
an feiner Wildsauce



Fr. 39.50

„Linde Chrigu's“ Rehpfeffer
würzig und kräftig

Fr. 26.50

„Lindehof Tönu's“ Rehgeschnetztes
mit frischen Eierschwämmen

Fr. 35.50

„Lehnbode Kari's“ Hirschfilet
an sähmiger Steinpilzsauce



Fr. 42.50

„Säutebach Godi's“ Hirsch-Entrecôte
mit Pilzen, Speck und Zwiebeln

Fr. 36.50

„Fischerhubel Fredi's“ Wildschwein-Entrecôte
an Dörripflaumensauce

Fr. 29.50

„Moosegg Änneli's“ Wild ohne Wild
Butterspätzli, Rosenkohl, Rotkraut,
glasierte Marroni und Früchten

Fr. 24.50

„Pintli Ruedu's“ Rehrücken (ab 2 Personen)

zarter Rehrücken ganz zubereitet und auf einer Platte serviert.

Garniert mit Gemüse, Spätzli, Marroni und Früchten

an sähmiger Steinpilz und Jägersauce

Fr. 55.50 / pro Person



Süßes Gschlabe...

„Zwetschge Susi“ Zwetschgensorbet
mit eingelegten Zwetschgen und Vieille Prune

Portion Fr. 9.50

½ Portion Fr. 7.50

Vermicelles mit Rahm

Portion Fr. 8.50

½ Portion Fr. 6.50

Coupe Nesselrode
Vermicelles mit Vanilleeis und Rahm

Coupe Fr. 10.50

Mini Coupe Fr. 8.50

„Schmitte Housi's“ Waldbeeren-Gratin
mit Vanilleeis und Eierlikör

Portion Fr. 12.50