

Herbstliche Genüsse aus Wald und Feld

Hoschtet Sprutz 1dl
Schaumwein aus Erlach mit Holunder



Fr. 9.50

Vorus...

Gritlis Nüsslersalat mit Ei, Speck und Brotcroûtons
an feinem French Dressing

Fr. 12.50
½ Portion Fr. 10.50

Gartenfrischer Nüsslisalat
mit frischen Eierschwämmen lauwarm angerichtet

Fr. 15.50

„Grosi's“ sähmige Steinpilzsuppe
garniert mit einem Rahmhäubchen

Fr. 9.50



Zarti Glüsch...

„Ziberlihoger“ Waldpilz Pastetli
mit frischem Pilzragout an feiner Rahmsauce

Fr. 21.50

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

Fr. 26.50

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

Fr. 23.50

Zum Usprobiere...

Gartenfrischer Nüsslisalat mit frischen Eierschwämmen lauwarm angerichtet

„Grosi's“ sähmige Steinpilzsuppe garniert mit Rahmhäubchen

„Dürsrütti Eisi“ Rehschnitzel
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

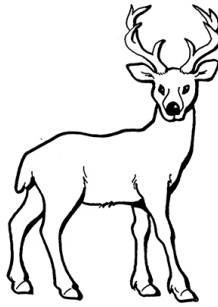
„Linde Chrigu's“ Rehpfeffer
würzig und kräftig

„Lindehof Tönu's“ Rehgeschnetzeltes
mit frischen Eierschwämmen

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

„Fischerhubel Fredi's“ Wildschwein-Entrecôte
an Dörripflaumensauce

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



Fr. 39.50

Fr. 28.50

Fr. 37.50

Fr. 38.50

Fr. 30.50

Fr. 25.50

„Pintli Rüedu'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. 56.-- / pro Person

(auf Vorbestellung)



Süsses Gschlabe...

Zimt-Glace
mit eingelegten Zwetschgen in Vieille Prune

Vermicelles mit Rahm

Coupe Nesselrode
Vermicelles mit Vanilleeis und Rahm

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

Portion Fr. 11.50
½ Portion Fr. 9.50

Portion Fr. 11.50
½ Portion Fr. 9.50

Coupe Fr. 12.50
Mini Coupe Fr. 9.50

Portion Fr. 13.50