

Salate und Vorspeisen

Rehterrine A,H,L,O,L Kürbis-Chutney / Salatbouquet	18.50
Herbstliches Salatbouquet C, Speck / Ei / Trauben	16.50
Freiland Nüsslisalat „Mimosa“ C, Gärtnerei Boog / Hünenberg	13.50
Stanser „Chäla Rugeli“ (Ziegenkäse) G, Randen-Carpaccio / Salatbouquet	18.50
Alt Wiener Backhendl-Salat A,C gebackenes Henderl / Blattsalaten / Kürbiskernernöl / Preiselbeeren	24.50

Suppen

Kulinarische Tagessuppe	9.50
Kürbiscrèmesuppe / Vanille A,E,G Kürbiskernen / Brotroutons	11.50

Für den kleinen Hunger

Bauernhofplättli, fast wie die „Bretteljause“ A,G,L (Trockenfleisch / Speck / Landjäger / Salzis / Käse)	19.50
Rinds - Tartar Classic A,C,L,M	22.50 30.50
Rinds - Tartar / Calvados* / Apfel A,C,L,M	24.50 32.50
Rinds - Tartar / Whisky* / Trockentomaten A,C,L,M	24.50 32.50

* mit Alkohol + CHF 2.50

(Alle Tatar werden mit einem kleinen Salatbouquet, Butter und Toast serviert, Schärfe nach Wunsch)

Der „Chef“ empfiehlt

Original „Wiener Schnitzel“ A,C,G,M <i>Hausgemachtem Erdäpfel- und Freiland Nüsslisalat</i> oder <i>Petersilienerdäpfel / Gemüse oder Salat</i>	39.50
Hirsch-Entrecôte A,C,G,E,L, <i>Preiselbeeren-Wildrahmsauce</i> <i>Hausgemachten Spätzli</i> <i>Rotkraut / Apfel / glasierte Marroni</i>	43.50
Gebratenes Zanderfilet A,D,G, <i>auf Gemüsebeet / Sektsauce</i> <i>Salzerdäpfeln</i>	39.50

Vegetarische Gerichte

Herbst-Teller A,C,G, <i>Hausgemachte Spätzli / gedünstetes Rotkraut /</i> <i>glasierte Marroni / Pilze / Apfel / Gemüse</i>	26.50
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Flammkuchen

Flammkuchen „Klassik Elsässer“ A,C,G <i>Crème Fraîche / Speck / Zwiebel</i>	19.50
Flammkuchen (herbstlich) A,C,G <i>Crème Fraîche / Lauch / Champignons /</i> <i>Chili / Vacherin Mont d'or</i>	22.50
Flammkuchen „Iberico“ A,C,G,L <i>Crème Fraîche / Chorizo / scharfe Salami / Mais / rote Bohnen</i>	24.50
Flammkuchen Bauernhof (vegetarisch) A,C,G <i>Crème Fraîche / Saisonpilze / Rucola</i>	22.50

Herkunftsländer:
Schwein / Rind / Poulet: Schweiz, Fleischerzeugnisse: Schweiz
Preise inkl. Mehrwertsteuer

Desserts « Hausgemacht »

Kaiserschmarrn A,C,G 12.50
Zwetschgenröster / Apfelmus

Palatschinken (2 Stück) A,C,G, 9.50
gefüllt mit Confitüre

Eisspezialitäten

Wiener Eiskaffee C,G 12.50
Doppelter Espresso / Vanilleeis / Schlagrahm

Coupe Danemark C,G 10.50

Glace

- Vanille, Caramel, Zitrone, Cassis C,G 4.00
- mit Rahm + G 1.00