

Herbstzeit – Wilde Zeit...

Geniessen Sie mit uns den goldenen Herbst. Wenn die Tage kälter werden, wird es auf den Tellern bunter.
Unsere Küchencrew hat für Sie einige Wildgerichte zusammengestellt.

hausgemachte Kürbiscremesuppe 10.50
mit Maroni

Wildgeschnetzelt 32.00
mit Rahmsauce, Rotkraut, Apfel und glasierten Maroni

Rehschnitzel 34.00
mit Pilz, Rotwein-Birnen, Butternut Püree & Cognacsauce

Hirschragout 35.00
mit Speck, Brotcoûtons & glasiertem Rosenkohl

Beilage:
Spätzle

& hausgemachte Rösti Spezialitäten...

unser langjähriger Koch Luc ist Spezialist für Rösti – Stellen Sie sich Ihre Lieblingsvariante selbst zusammen!

Natur	15.00
Mit Speck	+ 4.00
Mit Spiegelei	+ 4.00
Gratiniert mit Raclette Käse	+ 6.00
Mit Frikadellen	+ 7.00

Vorspeisen

Gemischter Saisonsalat	12.00
Blattsalat 	8.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons	14.50
ohne Speck	12.50
Rindstatar, mild oder rassig, serviert mit Toast  	
kleine Portion (70g)	19.50
grosse Portion (130g)	27.50
Herbst Salat <i>(lowcarb 176 kcal)</i>	18.00
mit geräucherter Entenbrust und Apfel	
Tagessuppe 	8.00
fragen Sie unsere Mitarbeiter, was heute frisch zubereitet wurde	

Pastavariationen

Orechetti „Landgasthof“ mit Rahmsauce und Frikadelle	29.00
Tagliatelle mit Weissweinsauce und Lachswürfeln	31.00

Wiener Schnitzel - Traditioneller Klassiker

Diesen Klassiker vom Kalb servieren wir Ihnen ganz traditionell mit Zitrone, Sardellen, Birne und Preiselbeeren. 

Grösse M (140g)	42.00
Grösse L (180g)	46.00

Beilage:
Pommes Frites

Landgasthofspezialitäten

- Traditionelles kreativ umgesetzt -

Falsche Schnecken «Rindswürfel mit Kräuterbutter»	32.00
Vegetarischer Teller mit Marktgemüse dazu eine Suppe (<i>Lowcarb 360kcal</i>)	29.00
Lachsfilet mit Butternut Püree und Weissweinsauce	35.00
gebratener Dorschrücken mit Estragonsauce 	33.00
Maispouardenbrust mit Cognacsauce	32.00
«Jenzers» Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce 	25.00
Zürigeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce 	41.00
Suure Mogge mit Rüeblisauce	39.00
Cordon Bleu mit Schinken und Raclette Käse	35.00
Spätzlepfanne mit Pilzrahmsauce & gratiniert mit Raclette Käse dazu Speck	24.00 + 3.00
Irishes Rindsfilet (180 g) mit Cognacsauce	52.00
Kalbsläberli mit Rösti Wählen Sie dazu Ihre Zubereitungsart: Butter – Madeirasauce – Calvados Sauce – Suuri Sauce	37.00

Beilagen zur Wahl:

saisonales Gemüse

Rösti

Butternudeln

Kartoffelstock

Spätzle

Pommes Frites

Wild Garnitur, Rotkraut, Maroni, Apfel

Dessert

Vermicelles Nature mit Rahm 	9.50 + 1.00
Tiramisu «Landgasthof»	9.50
Crème Karamell 	10.50
Karamellisierte Ananas mit Macadamia Glacé 	11.50
Schokokuchen mit Vanilleeis	12.50
Tageskuchen/ Wähe Fragen Sie gerne, was wir heute im Angebot haben	7.50

Deklaration / Fleisch- & Fischherkunft

Entenleber:	Frankreich
Kalb:	Schweiz
Kalbsleber:	Schweiz
Maispoularde:	Frankreich
Rindsfilet:	Irland
Rindfleisch für Tatar:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Wild	Deutschland
Lachs:	Schottland, Wildfang
Dorsch:	Atlantik, Zuchtfisch

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten. Bitte fragen Sie unser Serviceteam.

Gutschein

Mit unseren Geschenk-Gutscheinen haben wir es Ihnen ganz einfach gemacht, Freude zu verschenken. Diese können Sie an unserer Rezeption beziehen oder Sie fragen einfach unser Serviceteam.

Bankett

Um Ihren Anlass, sei es eine Hochzeit, Ihr Geburtstag oder ein Firmenevent, den würdigen Rahmen zu verleihen, stehen in unseren historischen Räumlichkeiten verschiedene Möglichkeiten zur Verfügung. An «Ihrem Tag» heissen wir Sie herzlich willkommen und helfen Ihnen bei der Planung gerne.