

ABEND

KARTE

Suppen

Tagessuppe – «bis sie usgässe isch»..... 8.00

Marroni Cremesuppe 12.50

mit Rohschinken und frittierten Salbei Blätter

Kürbis Cremesuppe 13.00

mit Kürbiskernen und Öl

Vorspeisen

Blattsalat 9.00

Gemischter Salat..... 12.50

Herbstsalat 16.50

mit Hüttenkäse und Birnen an Feigendressing

Nüsslisalat

mit Ei 13.50

mit Ei, Speck und Brot Croutons 17.50

Hirsch Carpaccio..... 19.50

mit Beeren, Parmesansplitter und Kürbiskernöl

Herbstküche

Wildburger, von der Schuler Metzgerei 38.00
mit Steinpilzen, Rotkrautsalat, Preiselbeer Mayonnaise
und überbacken mit Brie dazu Pommes frites

Rehpfeffer 39.00
nach Buurähof-Art
kleine Portion..... 36.00

Rehschnitzel 44.00
mit Wild-Pilzrahmsauce
kleine Portion..... 41.00

Reh Entrecôte 48.00
mit Marroni Kruste an Wildjus

Zweierlei vom Reh 47.00
mit Pfeffer nach Buurähof-Art und Entrecôte mit Marroni Kruste

dazu servieren wir

hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,
Marroni und Preiselbeer Apfel



Klassiker

Brüggli-Lachsforellenfilet, vom Sattel 40.00
mit Limettensauce dazu Wildreis und Gemüse

Schweinscordon-bleu, hausgemacht 33.00
gefüllt mit Schinken und Alpkäse vom Gummen mit Gemüse

Schweinsschnitzel 27.00
an Champignonrahmsauce mit Gemüse
kleine Portion 22.00

Schweinsschnitzel 27.00
paniert mit Gemüse
kleine Portion 22.00

Poulet Cordon-bleu, hausgemacht 31.00
gefüllt mit Schinken und Alpkäse vom Gummen mit Gemüse

Rinds Entrecôte 47.50
mit sautierten Kräuter-Steinpilzen

Wildbratwurst 20.50
mit Wild Jus-Zwiebelsauce

Beilage nach Wahl

Pommes frites, Rösti Kroketten, Teigwaren oder Wildreis

