

Herbst 2024

Vorspeisen

Kürbis-Kartoffel Suppe mit Rahm Rose und Kürbis Kernöl	12.50
Nüssli Salat mit Speck, Ei und Croutons	13.50
Bunter Blattsalat mit Kernen und Croutons	9.80
Gemischter Salat mit Kernen und Croutons	13.50
Holzofe Salat, Bunter Blattsalat mit marinierten Poulet Streifen	18.50

Ernte Teller

Quark Pizokel und Eier Spätzli, dazu Rotkraut und glasierte Marroni,	25.50
Rosenkohl, leichte Wildrahmsauce und Preiselbeer Apfel	29.50

Wild Hauptspeisen

Rehpfeffer mit hausgemachten Eier Spätzli, dazu Rotkraut und glasierte Marroni, garniert mit Preiselbeer Apfel	29.50 36.50
Rehschnitzel an leichter Wildrahmsauce mit hausgemachten Eier-Spätzli, dazu Rotkraut und glasierte Marroni, garniert mit Preiselbeer Apfel	37.50 46.50
Hirschpfeffer mit hausgemachten Eier Spätzli, dazu Rotkraut und glasierte Marroni, garniert mit Preiselbeer Apfel	25.50 29.50
Hirsch Entre-Cote mit Preiselbeer-Wildrahmsauce dazu Quark Pizokel, Rotkraut und glasierte Marroni, garniert mit Preiselbeer Apfel	39.-
Hirsch-Burger mit Rotkraut-Mayo, Salat, gebratenen Pilzen und geschmolzenem urchigem Bergkäse dazu Pommes und Cole Slaw Salat	28.-

Hauptspeisen

Flo's Black Angus Beef Burger mit urchigem Bergkäse. Mit Hussauce, frischem Salat, Essiggurken, Tomaten und gedünstete Zwiebeln, dazu Sweet Patatoe Fries und Cole-Slaw	32.50
Als Vegetarische Variante mit Crispy-Burger	27.-
Salatbowl mit hausmarinierten und gebratenen Poulet-Stücken	26.50

Für unsere Knirpse 😊

Hausgemachte Poulet Nuggets mit Pommes	CHF. 17.50
Hausgemachte Quark Pizokel mit leichter Wildrahmsauce	CHF. 13.50
Hausgemachte Quark Gnocchi an Tomaten Sugo	CHF. 12.50
Kleine Portion Pommes-Frites	CHF. 7.50
Grosse Portion Pommes-Frites	CHF. 9.50