



## Vorspeisen

Grüner Saisonsalat	8
Chrüsimüsisalat <i>mit Ei</i>	10
Küchengeräucherte Damhirschwurst <i>dazu Nüsslersalatbouquet</i>	13
Kürbiscrèmesuppe <i>mit Rahmhaube und Kürbiskernöl</i>	11

## Hauptspeisen

Schweins-Cordon gefüllt mit Moser Bio Brie Pommerysenf-Birnen und Vorderschinken <i>dazu Kroketten und Gemüse</i>	28
Klassisches Wiener Schnitzel (Kalb) <i>mit Pommes Frites</i>	39
Kalbsgeschnetzeltes an Whiskyrahmsauce <i>mit Röschti und Gemüse</i>	38
Hirsch Burger im glutenfreien Brötli <i>mit karamellisierten Randen und würziger Quittensalsa dazu gebackene Meikircher Süsskartoffeln</i>	28
Reh- oder Gamspfeffer „Jägerart“ <i>(Speck, Champignons und Silberzwiebeln) mit glutenfreien Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni und Mirza Apfel</i>	32
Reh- oder Gamsschnitzeli mit sautierten Steinpilzen aus der Region <i>glutenfreien Spätzli, Rotkraut und glasierten Marroni</i>	36
Kürbis-Apfelpfanne mit pikantem Zimtdip dazu Forellenfilets mit Kardamom aus dem Ofen oder Marronitäschli	38 26
Glutenfreie Spätzlipfanne <i>mit Marroni, Äpfeln, Rosenkohl, Champignons und Preiselbeeren</i>	27



**„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,  
damit die Seele Lust hat darin zu wohnen“**

Winston Churchill

## Unsere Desserts

Simus Schoggikuchen <i>dazu Crème fraîche und Früchtecoulis</i>	10
Vermicelles aus Siselen mit Meringue und Rahm gross (mit oder ohne Glace)	15 / 12
klein (mit oder ohne Glace)	10 / 8
Hausgemachte Glace Vanille, Schoggi, Mocca, Ingwer Fruchtglace/-sorbet nach Angebot	pro Kugel 4 mit Rahm plus 1
Bäremüntschi <i>Hausgemachte Pralinées als kleine süsse Verführung</i>	pro Stück 2
Café deluxe <i>Kaffee oder Espresso mit süssen Grüssen aus der Küche</i>	9