

**«Hacken, Hobeln, Schneiden, Rühren,
bunte Vielfalt beim Garnieren.
Auch das Würzen mit Gefühl,
zeigt der Köche Liebesspiel.»**

- Olaf Lüken -



**Lassen Sie sich von uns verwöhnen!
Laissez-nous vous gâter !
*Let us spoil you!***

«Die Vorspeise eines Mahls ist wie der erste Akt einer Geschichte...
...sie weckt die Vorfreude auf das, was noch kommen mag.»

Tagessuppe  7.50
soupe du jour
soup of the day

Tomatensuppe | Sahne | Basilikum  8.00
soupe aux tomates | crème | basilic
tomato soup | cream | basil

Erbsen-Smoothie | Minze | Frischkäse-Flûte  8.50
smoothie aux petits pois | menthe | flûte au fromage frais
pea smoothie | mint | cream cheese flûte

Kraftbrühe vom Rind | Nature, Ei oder Sherry 7.00
consomé de boeuf | nature, oeuf ou sherry
beef consommé | pure, egg or sherry
mit Ei/Sherry 8.00

Schnecken | Kräuter-Butter 6 Stück 13.00
escargots | beurre aux herbes
snails | herb butter
12 Stück 19.50

Roastbeef | Tartar-Sauce | Salat 15.00
roastbeef | sauce tartare | salades
roast beef | tartar sauce | salad

Beefsteak Tatar 100g | Toast 25.00
Beefsteak Tatar 100g | Toast
Beefsteak Tatar 100g | Toast


Rauchlachs | Meerrettich | Toast | Butter klein 15.00
saumon fumé | raifort | toast | beurre
smoked salmon | horseradish | toast | butter
gross 18.00


Tages-Vorspeise 10.00
entrée du jour
starter of the day

Salat | Bunt  10.00
salade mêlée
mixed salad

Salat | Grün  8.00
salade verte
green salad

«Die stärksten Tiere sind Pflanzenfresser: Gorillas, Büffel, Elefanten und Ich.»

Gemüsevariation | Salzkartoffeln | Kräutercreme  26.00
variation de légumes | pommes de terre vapeur | crème aux herbes
vegetable variation | boiled potatoes | herb cream

**Quorn Vita-Steak | Schnittlauch | Gemüse |
Rösti-Kroketten oder Reis**  25.00
steak vita de quorn | ciboulette | légumes | rösti croquettes ou riz
quorn vita steak | chives | vegetables | rösti croquettes or rice

Frühlingsrollen | Süss-saure Sauce | Reis  18.50
rouleaux de printemps | sauce aigre-douce | riz
spring rolls | sweet and sour sauce | rice

VEGAN:

Quinoa-Schnitzel | Süss-saure Sauce | Rösti-Kroketten | Olivenöl 24.00
quinoa escalope | sauce aigre-douce | rösti croquettes | huile d'olive
quinoa schnitzel | sweet and sour sauce | rösti croquettes | olive oil

Die letzten Worte der Forelle: «Alles in Butter.»

Forellenfilet | Mandelbutter | Salzkartoffeln | Gemüse 39.00
Filet de truite | beurre d'amandes | pommes vapeurs | légumes
trout fillet | almond butter | boiled potatoes | vegetables

Forelle ganz «Müllerin Art» | Salzkartoffeln | Gemüse 36.00
Truite entière à la meunière | pommes vapeurs | légumes
trout whole "müllerin style" | boiled potatoes | vegetables

Forelle Blau | Salzkartoffeln | Gemüse 36.00
Truite au bleu | pommes vapeurs | légumes
blue trout | boiled potatoes | vegetables

**Unsere Forellen werden gleich nach Ihrer Bestellung aus unserem
Felsenteich geangelt und danach frisch für Sie zubereitet, sollte es
daher zu Wartezeiten kommen, bitten wir um Ihr Verständnis.**

*Nos truites proviennent de notre propre étang et exigent un certain temps de
préparation. Merci de votre compréhension. Our trout come from our own pond and
require a certain amount of preparation time. Thank you for your understanding.*

«Manchmal sollte man dem Beispiel der Kuh folgen: Kauen, schlendern und einfach mal die Welt an sich vorbeiziehen lassen.»

Rinds-Filet , <i>filet de bœuf, beef tenderloin</i>	230g 52.00 180g 47.00
Rinds-Entrecôte , <i>entrecôte de bœuf, beef entrecôte</i>	250g 43.00 180g 38.00
Beilagen und Saucen nach Wahl , <i>accompagnement at sauces à choix, side dishes</i>	
Pommes-Frites Rösti-Kroketten Reis Gemüse Morchelsauce Pfeffersauce Kräuterbutter Béarnaise-Sauce	
<i>frites rösti croquettes riz légumes sauce aux morilles sauce au poivre beurre aux herbes sauce béarnaise french fries rösti croquettes rice vegetables morel sauce pepper sauce herb butter béarnaise sauce</i>	

Roastbeef | Tartar-Sauce | Pommes-Frites 32.00
*roastbeef | sauce tartare | frites
roast beef | tartar sauce | french fries*

**Rindsfilet-Stroganoff | Paprika | Peperoni | Zwiebeln |
Champignons | Reis** 45.00
*filet de bœuf stroganoff | poivrons | oignons | champignons | riz
beef tenderloin stroganoff | peppers | onions | mushrooms | rice*

Beefsteak Tatar 200g | Toast oder Pommes-Frites 35.00
*Beefsteak Tatar 200g | toast ou frites
Beefsteak Tatar 200g | toast or french fries*

Kalbs-Cordon-Bleu | Käse | Schinken | Gemüse | Pommes-Frites 41.00
*cordon-bleu de veau | fromage | jambon | légumes | frites
veal cordon bleu | cheese | ham | vegetables | french fries*

Kalbs-Geschnetzelttes | Pilzrahmsauce | Gemüse | Nudeln 38.00
*Emincé de veau | sauce à la crème et aux champignons | légumes | nouilles
sliced veal | cream and mushroom sauce | vegetables | noodles*

**Erfolg im Leben ist etwas Sein, etwas Schein und
sehr viel Schwein.**

paniertes Schweineschnitzel | Gemüse | Pommes-Frites 31.00
*escalope de porc panée | légumes | frites
pork schnitzel | vegetables | french fries*

«Wer die Jagd liebt, den liebt die Jagd.»

Vorspeisen

Kürbiscreme | Sahne | Kürbiskerne  8.00
crème de potiron | graines de potiron
pumpkin cream | cream | pumpkin seeds

Herbst-Salat | karamalisierte Nüsse | Eierschwämme  11.00
salade d'automne | noix caramélisées | chanterelles
autumn salad | caramelised nuts | chanterelles

Wildterrine | Cumberland Sauce | Waldorf-Salat 18.00
terrine de gibier | sauce cumberland | salade waldorf
game terrine | cumberland sauce | waldorf salad

Hauptgerichte, plats principaux, main courses

Hirsch-Entrecôte | Wild-Pfeffersauce 43.00
entrecôte de cerf | sauce poivre-vert
deer entrecôte | peppercorn sauce


Hirsch Geschnetzeltes | Waldpilze 39.00
emincé de cerf | champignons des bois
sliced deer | wild mushrooms

Wildschwein Entrecôte | Eierschwämme 40.00
entrecôte de sanglier | chanterelles
wild boar entrecôte | chanterelles

Rehrücken | Sauce Fine Champagne 48.00
dos de chevreuil | sauce fine champagne
saddle of venison | fine champagne sauce

Beilagen, accompagnement, side dishes

Spätzle | Apfel-Rotkraut | Rosenkohl | Preiselbeer-Birne | Marroni
spätzle | choux rouges aux pommes | chou de bruxelles | poire farcie au canneberges | marrons
spaetzle | apple and red cabbage | brussels sprouts | cranberry and pear | chestnuts

Quorn Vita-Steak | Schnittlauch-Sauce | Spätzle | Apfel-Rotkraut | Rosenkohl | Preiselbeer-Birne | Marroni  35.00
steak vita de quorn | sauce à la ciboulette | spätzle | choux rouges aux pommes | chou de bruxelles | poire farcie au canneberges | marrons
quorn Vita steak | chive sauce | spaetzle | apple and red cabbage | Brussels sprouts | cranberry and pear | chestnuts

VEGAN:

Kürbis Girasoli | Safransauce | Waldpilze | Kokosmilch 25.00
girasoli à la citrouille | Sauce au safran | Champignons des bois | lait de coco
pumpkin girasoli | saffron sauce | wild mushrooms | coconut milk

«Etwas für die Kleinen unter uns...»

Obelix paniertes Schweineschnitzel Gemüse Pommes-Frites	15.00
<i>obélix escalope de porc panée légumes frites</i> <i>obelix pork schnitzel vegetables french fries</i>	
Donald Duck Poulet Nuggets Gemüse Pommes-Frites	13.50
<i>donald duck nuggets de poulet légumes frites</i> <i>donald duck chicken nuggets vegetables french fries</i>	
Pumukel Spaghetti Napoli Reibkäse 	11.50
<i>pumukel spaghetti napolitaine fromage râpé</i> <i>pumukel spaghetti neapolitan grated cheese</i>	
Iglu Fischstäbchen Gemüse Reis	12.50
<i>iglu bâtonnets de poisson légumes riz</i> <i>iglu fish sticks vegetables rice</i>	

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive MwSt.

Herkunft Fleisch: Kalb (CH), Rind (ARG/URY), Schwein (CH), Fisch (CH), Lamm (NZL), Wildschwein (NZL), Hirsch (NZL), Reh (NZL)

Tous les prix sont en francs suisses et incluent la TVA.

Origine de la viande : veau (CH), bœuf (ARG/URY), porc (CH), poisson (CH), agneau (NZL), sanglier (NZL), cerf (NZL), chevreuil (NZL)

All prices in Swiss francs and including VAT.









Origin of meat: veal (CH), beef (ARG/URY), pork (CH), fish (CH), lamb (NZL), wild boar (NZL), venison (NZL), deer (NZL)

Für Auskunft betreffend Allergene, melden Sie sich bitte beim Personal.

Pour tout renseignement concernant les allergènes, veuillez-vous adresser au personnel.

For information on allergens, please contact the staff.

«und nun zum süßen Finale eines jeden Mahls...»

Käseteller 80g Obst  <i>assiette de fromage 80g fruits</i> <i>cheese plate 80g fruits</i>	13.00
Fruchtsalat  <i>salade de fruits</i> <i>fruit salad</i>	9.00
Bananen-Split Vanille-Eis Schokolade Mandeln Sahne  <i>banana split glace à la vanille chocolat amandes crème chantilly</i> <i>banana split vanilla ice cream chocolate almonds cream</i>	11.00
Früchtekuchen saisonale Früchte Eis Sahne  <i>tarte aux fruits fruits de saison glace crème chantilly</i> <i>fruit cake seasonal fruit ice cream whipped cream</i>	7.00
Tagesdessert  <i>dessert du jour</i> <i>dessert of the day</i>	7.00
Tartufo Limoncello Waldbeeren  <i>tartufo limoncello fruits des bois</i> <i>tartufo limoncello wild berries</i>	9.50
Chocolat Liégeois Schoko-Eis Schoko-Milch Sahne  <i>chocolat liégeois glace au chocolat chocolat au lait crème</i> <i>chocolat liégeois chocolate ice cream chocolate milk cream</i>	9.50
Zimt-Eis Zwetschkompott Sahne  <i>glace à la cannelle Compote de pruneaux Chantilly</i> <i>cinnamon ice cream plum compote whipped cream</i>	10.00

En Güete!