

VORSPEISEN

| | |
|---|-------------|
| Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und Rahm verfeinert | 10.5 |
| Bunter Blattsalat | 8.0 |
| Gemischter Salat | 11.5 |
| Nüsslersalat mit Ei | 12.0 |
| Nüsslersalat mit Speck mit gebratenen Speckstreifen, gehacktem Ei und gerösteten Brotcroûtons | 15.0 |
| Hirsch – Carpaccio Hirschentrecôte, hauchdünn aufgeschnitten, mit Baumnuss - Pesto, Balsamicoessig, Sbrinz und kleinem Salatbouquet | 22.0 |

EINTRACHT KLASSIKER

| | |
|---|-------------|
| Rahmschnitzel Schweinschnitzel an Champignonsrahmsauce mit Pommes frites oder Butternüdeli | 26.0 |
| Entrecôte Entrecôte vom Rind mit Kräuterbutter, buntem Saisongemüse und Pommes frites | 43.5 |
| Cordon bleu Entracht Cordon bleu vom Schwein mit Raclettekäse und Schinken gefüllt, mit buntem Saisongemüse und Pommes frites | 35.0 |
| Ämme Ring Saftige Bauernbratwurst nach altem Störenmetzg – Rezept an Portwein – Zwiebeljus mit Kartoffelstampf | 26.5 |
| Samosas (Vegan) Frittierte indische Teigtaschen mit buntem Saisongemüse und Chilisauce | 26.0 |
| Fitnesssteller Frische Salate, eine Handvoll Pommes frites und das Fleisch ihrer Wahl | |
| Rindfleisch | 39.0 |
| Kalbfleisch | 39.0 |
| Schweinefleisch | 27.0 |
| Fischknusperli (Alaska Seelachs Nordwestpazifik) | 27.0 |

Wir verwenden Schweizer Fleisch und Schweizer Backwaren
Alaska Seelachs MSC Wildfang Nordwestpazifik FAO 61
Allergien? Fragen sie unsere Mitarbeiter.
Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1 MwSt.

FLEISCHLOSE HERBSTGERICHTE

| | |
|---|-------------|
| Spätzlipfanne Rahmspätzli, Pilze und Gemüseragout mit Reibkäse überbacken | 22.0 |
| «Wild ohne Wild» Rosenkohl, Rotkraut, eingelegte Früchte, Spätzli und Wildrahmsauce (Enthält Wildfond) | 26.0 |
| Herbstpastetli Pastetli mit Pilzen und Saisongemüse an Rahmsauce | 24.0 |

REH UND HIRSCH

| | |
|---|-------------|
| Rehpfeffer Jägerart an kräftiger Wildpfeffersauce mit Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeerapfel und Spätzli | 37.0 |
| Rehschnitzel zartrosa gebraten mit Wildrahmsauce, Rotkraut, Rosenkohl, eingelegten Früchten und Spätzli | 44.0 |
| Geschnetzeltes vom Reh an sämiger Wildrahmsauce mit Waldpilzen, Spätzli und Rotweinbirne | 37.0 |
| Hirschentrecôte an Wildrahmpilzsauce mit Rotkraut, Rosenkohl, eingelegten Früchten und Spätzli | 44.0 |

REHRÜCKEN EINTRACHT

unsere Hausspezialität
auf der Platte serviert

Zarter Rehrücken am Stück gebraten
mit Rosenkohl, Rotkraut, Marroni,
eingelegten Früchten,
Wildrahmsauce und Spätzli

Ab 2 Personen
Preis pro Person
67.0