

Wild auf Wild

Vorspeisen

	Vorspeise	Hauptgang
Wildrahmsuppe mit Gerste und Cognac	CHF 9.50	
Nüsslisalat mit Speckstreifen, Trauben, Baumnüssen und Croûtons	CHF 12.50	
Frische Pilze an Rahmsauce auf Toast	CHF 17.50	CHF 24.50
Herbstsalat mit Frischlingsrohschinken	CHF 17.50	CHF 24.50
Schnecken im Töpfli nach Chefart mit Steinpilz, Tomaten und Kräuterbutter überbacken	CHF 18.50	

Wildgerichte

	kl. Portion	Hauptgang
Rehpfeffer nach „Grossmutterart“ Spätzli, Rotkraut und gefüllter Apfel,	CHF 24.50	CHF 29.50
Rehgeschnetzeltes mit Pilzen an Cognacsauce Spätzli	CHF 27.50	CHF 32.50
Rehschnitzel „Mirza“ garniert mit Früchten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Kastanien	CHF 34.00	CHF 39.00
Hirsch-Entrecôte mit Steinpilzen an Portosauce Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Kastanien	CHF 34.50	CHF 39.50
Herbststeller mit Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien, Früchten und feine Eierspätzli „VEGI“	CHF 18.50	CHF 23.50

Herbst-Dessert

	kl. Portion	gr. Portion
Vermicelles mit Meringues und Rahm	CHF 7.80	CHF 9.80
Vermicelles mit Meringues, Vanilleglacé und Rahm	CHF 8.80	CHF 11.50

Auf Vorbestellung

Rehrücken auf der Platte serviert ab 2 Personen

Rehrücken an Wildrahmsauce, reichlich garniert mit Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien, Früchten und Pilzen dazu unsere feinen Eierspätzli

pro Person CHF 54.50

Fleischdeklaration: Schweiz, Österreich, Ungarn

Alle Preise inkl. MwSt.

*Musikalische Unterhaltung jeweils
ab 19.30 Uhr*

Donnerstag, 29. Oktober 2020
Dixie-Kapelle Deutz

Freitag, 30. Oktober 2020
Tessiner-Duo CaMai

Donnerstag, 19. November 2020
Swiss Old Time Session

Auf Ihren Besuch freuen sich
Zeno & Sibylle mit ihrem Team und die Musikanten

«Metzgete»



Metzgete ohne Musik

Mittwoch, 28. Oktober ab 18.00 Uhr
Donnerstag, 29. Oktober am Mittag
Freitag, 30. Oktober am Mittag

Mittwoch, 18. November ab 18.00 Uhr
Donnerstag, 19. November am Mittag
Freitag 20. November am Mittag und ab 18.00 Uhr

Unser „Metzgete – Menu“

servieren wir Ihnen in 6 Gängen

CHF 62.00

Blut- und Leberwürstli
 Salzkartoffeln
 Öpfelschnitz

Speck gesalzen und geräuchert
 Bohnen

Bauernbratwürstli mit Zwiebelsauce
 Rösti

Rippli
 Sauerkraut

Geschnetzelte Leberli an Madeirasauce

Zum Dessert
 servieren wir ein feines
 Öpfelchüechli mit Vanillesauce



„Metzgete – Gerichte“

von Ihnen zusammengestellt

Blutwurst	CHF	14.00
Leberwurst	CHF	14.00
Bauernbratwurst	CHF	14.00
Rippli	CHF	19.80
Wädli	CHF	14.00
Schnörkli	CHF	11.00
Schwänzli	CHF	11.00
Züngli an Madeirasauce	CHF	19.80
Speck gesalzen und geräuchert	CHF	14.00
Schweinskotelette	CHF	19.80
Geschnetzelte Leberli	CHF	18.80

Beilagen:

Rösti, Sauerkraut, Bohnen, Salzkartoffel		
1 Beilage	zusätzlich	CHF 5.00
2 Beilagen	zusätzlich	CHF 6.00
3 Beilagen	zusätzlich	CHF 7.00
Öpfelschnitz	CHF	4.50

Dessert

Öpfelchüechli mit Vanillesauce	CHF	CHF 8.50
Brönnti Crème	CHF	CHF 8.50
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	CHF	CHF 11.50