



Menü

**Geräucherte Entenbrust / Süßkartoffel /
Chicorée / Zimt / Orange / Senf**



Kürbiscremesuppe / geröstete Kerne / Öl



**Seesaibling / Knusperei / Rahmwirsing / Wintertrüffel / Rote Bete
Haselnussbutter**



**Dreierlei von der Zwetschge
Macaron / Streuselküchle / Ragout / Buchweizeneis**

4 Gang Menü 69,00

3 Gang Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) 60,50

3 Gang Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert) 49,50

Nur Hauptgang 42,50

**Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Ihre Bestellungen für unser sechs Gang Menü zum Mittag
nur bis 12:30 Uhr und zum Abend nur bis 20 Uhr entgegennehmen können.**



Vorspeisen

Feldsalat / gerösteter Speck / Croutons	10,50
Geräucherte Entenbrust / Süßkartoffel / Chicorée Zimt / Orange / Senf	19,50
Gebratene Jakobsmuscheln / Parmesan Kürbis - Haselnuss - Bruschetta / Limette	19,50
Rote Bete - Carpaccio / gebackener Schafskäse Birnenchutney	16,50
Salatteller	10,50

Suppen

Zwiebelsuppe / Bergkäse - Croûtons	10,50
Kürbiscremesuppe / geröstete Kerne / Öl	8,50
Kraftbrühe vom Weideochsen / Flädle / Klöße	10,50



Hauptgänge

Medaillons von Schwein und Rind / handgeschabte Spätzle / Rahmchampignons / buntes Gemüse vom Markt - im Pfännle serviert -	33,00
Stüble - Rostbraten / Röstzwiebeln / grüne Bohnen/ Rahmsoße / handgeschabte Spätzle	35,50
Der Original Stüble - Hängespieß mit herzhaften Soßen / feines Gemüse - mit Medaillons von Rind, Schwein und Lamm - mit Riesengarnelen - mediterran gewürzt	39,00 41,00
Knuspriger Kartoffelrösti / Geschnetzeltes vom Kalb / junges Gemüse vom Markt	32,00
Zweierlei vom Hirsch Rücken und Ragout / Quitte / Preiselbeere Pastinake / Flower Sprouts	36,50
Flammkuchen / Blutwurst / Apfel / rote Zwiebel / Emmentaler	14,50
Zartes Ragout vom Hirsch / Rahmchampignons Preiselbeeren / Bunte Bete / Rosenkohl / handgeschabte Spätzle	24,50
Opa Fritz's Wildpfänkle Steaks von Hirsch- / Wildschweinrücken / Rehkeule / Preiselbeeren handgeschabte Spätzle / Haselnusssschmelze / Rahmchampignons Marktgemüse	36,00
Knusprige Brust und Keule von der Bauernente / Apfelrotkraut gebratene Serviettenknödel	29,50

Beilagen zur Wahl

- Kartoffelgratin
- Dauphinkartoffeln
- Linguine
- Handgeschabte Spätzle
- Risotto



Für 2 Personen

**Chateau Briand - doppeltes Rinderfiletsteak / 86,50
Sauce Bearnaise / bunte Gemüseauswahl /
handgeschabte Spätzle / Kartoffelgratin**

Fisch

**Seesaibling / Knusperei / Rahmwirsing / Wintertrüffel 29,50
Rote Bete / Haselnussbutter**

Skrei / Blutwurst im Brick / Lauch - Sabayone 32,00
Blattspinat / Ofentomaten

Auswahl von gebratenen Edelfischen / Weißweinsoße 32,00
Karotten / Lauch

Beilagen zur Wahl

- Kartoffelgratin
 - Dauphinkartoffeln
 - Handgeschabte Spätzle
 - Risotto
 - Linguine

Vegetarische Gerichte

**Buchweizen nudeln / Tofu / Mangold / Karotte / Sesam
junger Lauch** 22,50

Vegetarisches Tagesgericht (nur abends) 22,50



Dessert

Dreierlei von der Zwetschge
Macaron / Streuselküchle / Ragout / Buchweizeneis 12,50

Weißes Schokoladenmousse / Vanilleparfait / Quittenragout 12,50

Crème brûlée / Sanddorn Sorbet / Maronenküchle 12,50

Auswahl von hausgemachtem Sorbet -pro Kugel- 4,00

