



## 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	39,00
- mit Riesengarnelen - mediterran gewürzt	41,00
Knuspriger Kartoffelrösti / Geschnetztes 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 Prielbeeren / Bunte Bete / Rosenkohl / handgeschabte Spätzle	24,50
Opa Fritz's Wildpfännle Steaks von Hirsch- / Wildschweinrücken / Rehkeule / Preiselbeeren handgeschabte Spätzle / Haselnussschmelze / Rahmchampignons Marktgemüse	36,00
Knusprige Brust und Keule von der Bauernente / Apfelrotkraut gebratene Serviettenknödel	29,50

## Beilagen zur Wahl

- |                     |                         |
|---------------------|-------------------------|
| - Kartoffelgratin   | - Handgeschabte Spätzle |
| - Dauphinkartoffeln | - Risotto               |
| - Linguine          |                         |

## *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 / Weißweinsöße 32,00  
Karotten / Lauch

## *Beilagen zur Wahl*

- Kartoffelgratin	- Handgeschabte Spätzle	- Linguine
- Dauphinkartoffeln	- Risotto	

## *Vegetarische Gerichte*

Buchweizennudeln / Tofu / Mangold / Karotte / Sesam 22,50  
junger Lauch

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

