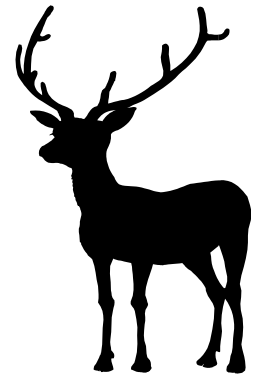


W ildspezialitäten



Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Amarettibrosmen	Fr.	9.80	
Gratinierter Ziegenkäse oder Tomme vaudoise mit karamellisierten Feigen	Fr.	17.00	
Hausgemachte Wildterrine mit Salatbouquet und Sauce Cumberland	Fr.	17.50	Fr. 27.50
Herbstsalat mit getrockneten Früchten, Wildtrockenfleisch und Sbrinzscheiben	Fr.	17.50	
Chicorée-Apfelsalat mit Fenchel, Nüssen und Trauben an Mascarpone-Gorgonzolasauce	Fr.	14.50	
Wildplättli mit Wildschweinschinken, Hirschtrockenfleisch und Gemssalsiz	Fr.	21.50	
Hausgemachte Ricotta-Gnocchi auf Kürbiscoulis, gratiniert mit karamellisierten Nüssen und Tomatenwürfeln	Fr.	17.50	Fr. 26.50
Hausgemachte Steinpilzravioli mit sautierten Steinpilzen	Fr.	17.50	Fr. 27.50
Polenta mit frischen Waldpilzen	Fr.	17.50	Fr. 26.50
Wildbeilagenteller (Rotkraut, garniert mit glasierten Marroni, Rosenkohl, Apfel gefüllt mit Preiselbeeren, Rotweifeigen, Pilzen, Kürbisgratin und Spätzli			Fr. 27.50

Wildschweinkotelett mit frischen Waldpilzen Rotkraut und Apfel gefüllt mit Preiselbeeren Rosmarinkartoffeln	Fr.	37.50
Rosa gebratenes Wildhasenrückenfilet vom Grill auf Quitten-Zwetschgenchutney mit Kürbisgratin Spätzli	Fr.	39.50
Rehvoressen vom Gockhauser Wild Rotkraut, garniert mit glasierten Marroni Spätzli oder Polenta	Fr.	31.00
Rehpfeffer nach alter Tradition, Rotkraut, garniert mit glasierten Marroni und Apfel gefüllt mit Preiselbeeren Spätzli oder Polenta	Fr.	33.00
Hirschentrecôte auf Herbstgremolata an Wildrahmsauce Rosenkohl Spätzli oder Polenta	Fr.	41.00
Gockhausener Rehschnitzel mit Zwetschgen-Wildrahmsauce Rotkraut, garniert mit glasierten Marroni und Apfel gefüllt mit Preiselbeeren Spätzli oder Polenta	Fr.	31.00
	Fr.	41.00

Rehrücken aus dem Jagdrevier Gockhausen und Maur

mit Butterpilzen, Marroni und Früchten garniert,
dazu servieren wir Ihnen eine Auswahl unserer Wildbeilagen

ab 2 Personen pro Person Fr. 57.50

Suppen

Bouillon mit Mark	Fr.	13.00
Fischsuppe (kleine Bouillabaisse)	Fr.	15.50

Vorspeisen

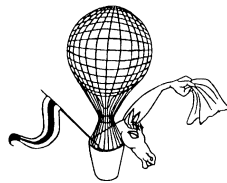
„Der Knochen“ Markbein mit Brot	Fr.	11.00		
Grüner Blattsalat	Fr.	9.00		
Gemischter Salat	Fr.	9.80		
Nüsslisalat mit gehacktem Ei	Fr.	10.50		
Nüsslisalat mit Speck und Croutons	Fr.	15.50		
Rucolasalat mit gehobeltem Sbrinz	Fr.	13.80		
Rinds-Carpaccio	Fr.	18.90	Fr.	28.00
Tomate mit Büffelmozzarella und Basilikum	Fr.	11.50	Fr.	18.50
Geräucherter Lachs mit Toast und Butter	Fr.	18.90	Fr.	27.50
Rindstatar mit Toast & Butter	Fr.	18.90	Fr.	27.50

Austern und Moules

Austern fines de claire de Marennes mit Pumpernickel	Stk.	Fr.	4.50	
Auster "Rockefeller Art", pochiert und in der Schale, auf Spinat, überbacken (ab 2 Stück)	Stk.	Fr.	6.50	
Moules à la marinière mit Weisswein, Zwiebeln, Knoblauch, Kräutern und Knoblauchbrot	Fr.	18.50	Fr.	29.50
Moules à discrétion			Fr.	44.00

Vegetarische Gerichte

Pilzpfännchen (Verschiedene Pilze an Rahmsauce)	Fr. 17.50	
Verschiedene Pilze an Rahmsauce mit Nudeln auf Wunsch auch mit Butterrösti	Fr. 18.50	Fr. 27.50
Hausgemachte Ravioli (mit Spinat, Ricotta, frischem Salbei und Butter)	Fr. 17.90	Fr. 25.50
Spaghetti „Del Padrone“ (mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini)	Fr. 15.90	Fr. 19.90
Gemüseteller (Verschiedene Gemüse und Reis)		Fr. 25.50



Traditionelle Rossweid-Pferdespezialitäten

200g Pferdefilet mit Tomaten-Olivensauce Reis	Fr. 42.00
Pferdefiletstreifen mit Trauben und Sultaninen an pikanter Grappa-Rahmsauce Nudeln	Fr. 39.00

Unsere Klassischen Gerichte

US-Rindsfiletspitzen mit Trauben und Sultaninen an pikanter Grappa-Rahmsauce Nudeln	Fr.	39.50
Gebratene Maispulardenbrust auf Kefen-Tomaten-Pilzragout Rosmarinkartoffeln	Fr.	31.50
Kalbscordonbleu mit Pommes Frites Bohnen und Karotten	Fr.	41.00
Original Zürcher Geschnetzeltes mit Butterrösti (Kalbsfleisch und Kalbsnieren mit Pilzen)	Fr.	39.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites Bohnen und Karotten	Fr.	25.00
Geschnetzelte Kalbsleber mit gartenfrischen Kräutern Butterrösti	Fr.	37.00
Kalbsnierchen in Butter gebraten mit Kräutern Reis	Fr.	36.00
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Butterrösti	Fr.	21.50
Kutteln nach „Caener Art“ (Eine braune Sauce mit Tomantenwürfeln und mit Calvados verfeinert) Salzkartoffeln oder Butterrösti	Fr.	29.50

Châteaubriand für 2 Personen

mit Sauce Béarnaise, Gemüseplatte und Beilagen nach Wahl	pro Person	Fr.	55.00
---	------------	-----	-------

Exklusives aus See und Meer

Seezunge „Müllerinnen-Art“ in Butter gebraten
mit Blattspinat und Salzkartoffeln Fr. 52.00

Riesencrevetten nach „Provenzalischer Art“
Reis Fr. 41.00

Geschälte Crevetten mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini
Spaghetti Fr. 18.50 Fr. 29.50

Verschiedene frische Fische je nach Markt-Angebot, grilliert, gebraten,
pochiert oder in der Folie.
Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

Für die kleinen Gäste



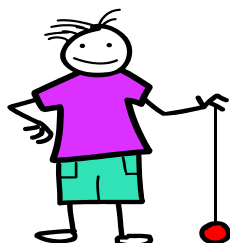
Chicken-Nuggets mit Pommes Frites und Ketchup Fr. 13.00

Spaghetti mit Tomatensauce Fr. 9.00

Ravioli mit Tomatensauce Fr. 13.00

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites Fr. 13.00

Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln Fr. 13.00



Spezialitäten von unserem Holzkohlengrill

Tomahawksteak Heritage Angus (ca. 1 kg)
für 2 Personen Fr. 125.00

Das Heritage Angus Beef stammt von kanadischen Rindern, welche im Einklang mit der Natur auf einer grossen Farm leben. Das Fleisch wird ohne Hormone und ohne antimikrobielle Leistungsförderer erzeugt, ist butterzart und hat einen richtig authentischen Fleischgeschmack. Für den Fleischliebhaber ist das Heritage Angus Beef die erste Wahl.

Schweinskotelett 250 g Fr. 28.50

Rindsfilet 140 g Fr. 37.00
200 g Fr. 49.50

Hit US-Ribeye / US-Entrecôte 300 g Fr. 49.00
500 g Fr. 65.00

Pferdefilet 200 g Fr. 42.00

Lachstranche 200 g Fr. 34.50

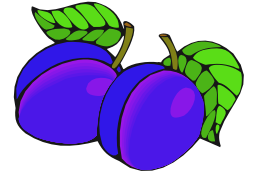
Seezunge Fr. 52.00

Riesengarneten-Spiess Fr. 42.00

Unsere Grillgerichte servieren wir mit Ratatouille-Gemüse, Sauce Béarnaise und nach Wahl mit Reis, Nudeln, Pommes Frites, Röstikroketten, Spätzli Rosmarinkartoffeln, Gemüse garnitur oder diversen Salaten.

Süsse Genüsse

Warmes Schokoladenküchlein mit Doppelrahm
und Vanilleglace
Fr. 13.50

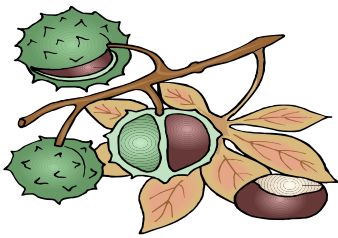


Marronitorte
Fr. 7.50

Zwetschgen unter der Knusperdecke gratiniert mit Vanilleglace
Fr. 14.50

Zwetschgensorbet auf Kompott mit Zwetschgenschnaps
Fr. 12.50

Zwetschgen oder Feigen im Rotwein mit Vanilleglace
Fr. 8.50 Fr. 12.50



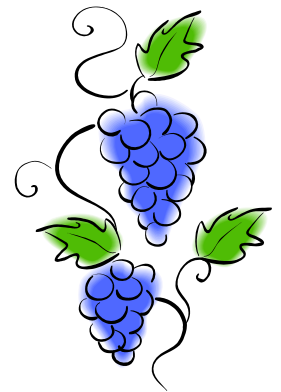
Feines hausgemachtes Marroni-Mousse
Fr. 12.50

Walnussglace mit Nocino
Fr. 10.50

Vermicelles mit Meringues und Vanilleglace
Fr. 9.50 Fr. 12.50

Herbstdessertteller
mit allen Spezialitäten
Fr. 15.50

Käseteller
Fr. 12.50 Fr. 18.50



M - Dessert

Grappa-, Marroni- oder Schokoladenmousse
Fr. 6.50

Schokoladenküchlein mit Doppelrahm
Fr. 6.50