



## Saisonale Vorspeisen

Kürbissuppe mit Kokosmilch	Fr. 8.50
Blattsalat	Fr. 7.00
Gemischter Salat	Fr. 9.00
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons	Fr. 14.00

## Saisonale Hauptgerichte

<b>Spätzlipfanne (vegetarisch)</b> Gemüse und Pilze	Fr. 22.50
<b>Rothrister Dammhirschpfeffer «Jäger-Art»</b> Hausgemachte Spätzli und Rotkraut	Fr. 45.50
<b>Herbst-Rinds Entrecôte</b> Hausgemachte Spätzli und Kürbisgemüse	Fr. 48.50

---

## Saisonale Beilagen (bei allen Gerichten erhältlich/enthalten)

### Saisonbeilage

Hausgemachte Spätzli

### Gemüsebeilagen der Saison

Rotkraut, Kürbisgemüse

## Aus der kalten Küche

### **Bowler- Salat** Klein / Gross

Bunter Salat mit gebratenen Pouletstreifen und frischen Früchten

**Fr. 15.50 / 23.50**

### **Beefsteak- Tartar** Klein / Gross

Toast, mild oder scharf (Dauer ca. 20min)

**Fr. 16.50 / 24.50**

## Aus der vegetarischen Küche

### **Blumenkohlknusperli**

Pommes Frites und Tartarsauce

**Fr. 18.50**

### **Hausgemachter Falafel-Burger (Vegan)**

Pommes Frites und selbstgemachter veganer Mayonnaise

**Fr. 19.50**

### **Hausgemachter Gemüse muffin**

Tomatenrisotto und Gemüsejus

**Fr. 21.50**

## Fleischspezialitäten

### **Holzfallersteak** (ca. 300g)

Pommes Frites und Saisongemüse

**Fr. 29.50**

### **Rumpsteak** ca. 200g / für Hungrige ca. 300g

Pfefferrahmsauce, Nudeln und Saisongemüse

**Fr. 39.50 / 48.50**

### **Lammnierstück an Kräutersauce**

Tomatenrisotto und Saisongemüse

**Fr. 42.50**

### **Rinds Rib-Eye-Steak** ca. 200g / für Hungrige ca. 300g

Barbecue-Sauce, Country-Cuts und Saisongemüse

**Fr. 44.50 / 55.50**

### **Rinds Entrecôte** ca. 200g / für Hungrige ca. 300g

Pommes Frites, Kräuterbutter und Saisongemüse

**Fr. 44.50 / 55.50**

### **Pferdefilet** ca. 200g / für Hungrige ca. 300g

Whiskysauce, Country-Cuts und Saisongemüse

**Fr. 39.50 / 48.50**

# Hauptgerichte

## **Paniertes Schweinsschnitzel**

Pommes Frites und Saisongemüse

**Fr. 23.50**

## **Southern-Style Crispy Chicken (pikant)**

hausgemacht mit Country-Cuts und Saisongemüse

**Fr. 24.50**

## **Schweins Cordon- Bleu « Grillhouse»**

gerollt mit Käse, Schinken, Pommes Frites und Saisongemüse

**Fr. 26.50**

aus Kalbfleisch

Fr. 39.50

## **Schweinsrahmschnitzel**

Butternudeln und Saisongemüse

**Fr. 27.50**

aus Kalbfleisch

Fr. 37.50

## **Wiener Schnitzel**

Pommes Frites und Saisongemüse

**Fr. 37.50**

## **Rinds-Stroganoff**

Nudeln und Saisongemüse

**Fr. 39.50**

## **Für unsere kleinen Gäste**

**Pasta mit Tomatensauce**

**Fr. 11.50**

**Schweinsschnitzel mit Pommes Frites**

**Fr. 15.50**

**Chicken- Nuggets mit Pommes Frites**

**Fr. 14.00**

# Fondue Chinoise à discretion

(ab 2 Personen)

mit 6 verschiedenen Saucen, Röstikroketten und Pommes Frites

**Fleischsorten:** Rindfleisch, Trutenfleisch, Schweinefleisch

**Fr. 39.50 / Pers.**

## Grillplausch (2 bis max. 32 Personen, die Tische befinden sich im Fumoir)

**200 Gramm (3 Sorten Fleisch nach Wahl) Fr. 42.50/Pers.**

**200 Gramm Surf´n´Turf (Rindfleisch und Black Tiger) Fr. 47.50/Pers.**

**300 Gramm (6 Sorten Fleisch nach Wahl) Fr. 56.50/Pers.**

**Aufpreis je weitere 100 Gramm Fleisch Fr. 14.00**

**Aufpreis je weitere 100 Gramm Surf´n´Turf Fr. 16.00**

**Fleischlos (Grillspiesse mit Halloumi- Käse & Gemüse) Fr. 30.00/Pers.**

### **Fleischsorten:**

Rind, Kalb, Pferd, Lamm, Schwein (Entrcôtestücke) und Pouletbrust.

### **Beilagen à discretion:**

Röstikroketten und Pommes Frites, verschiedenes Gemüse, sowie 6 feine Saucen (Kräuterschaum, Knoblauch-, Süss- Sauer, Curry-, Tartar- und Cocktailsauce)



#### **Verwendung von Schweizer Fleisch**

Wann immer möglich verwenden wir für unsere Gerichte Schweizer Fleisch. Die aktuelle Deklaration finden Sie im Eingangsbereich des Restaurants.

**Alle Preise inklusive MwSt**

**Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.**