



Mariniertes Lachscarpaccio mit Holunder, knuspriger Forellenpraline und Brunnenkresse

Taleggio-Raviolo im Kräuterteig mit Bärlauch und getrockneten Tomaten

Lammrücken unter der Kräuterkruste "DR"
mit jungem Bärlauch, Grosi-Spinat und Kartoffel-Cannelloni

Gianduja-Topfentascherl mit Rotweinzwetschgen

Menü komplett CHF 75

Menü mit einer Vorspeise CHF 69

Da haben Sie den Salat

Knackiger Wintersalat mit gerösteten Kürbiskernen	13 / 9.50
Junger Nüsslersalat mit pochiertem Freilandeier, Croûtons und Speck	16 / 12
Knuspriges Freilandeier auf jungem Nüsslersalat und Trüffel-Mousseline	21
Bunter Wintersalat mit knusprigen Herzmilken und Curry-Kürbis	19

Aus dem Suppentopf

Getrüffelte Schwarzwurzelschaumsuppe	15
Geschmorte Kalbskutteln "Ungarische Art"	16
Tafelspitzbrühe mit Kräuter-Flädli und Mark	15
Taleggio-Raviolo mit Kräuterteig mit Bärlauch und getrockneten Tomaten	19

Klein Aber Oho

Mariniertes Lachscarpaccio mit Holunder, knuspriger Forellenpraline und Brunnenkresse	21
Tatar vom Rindsfilet mit Bergkäseschaum und mariniertem Gemüse	23
Fein geschnittene Spanferkeltranchen mit eingelegten Steinpilzen	19
Gebackene Kalbsfüsse mit Zitronen-Kräuterremoulade	19
Gebratene Entenleber mit eingelegten Rotweinzwetschgen und grünem Pfeffer	25

Nose to Tail

Gebratene Kalbsnieren in Pommery-Senf-Rahmsauce mit Kräuter-Kartoffelstampf	38
Herzmilken auf sämigen Waldpilzrisotto mit gebratener Petersilienwurzel	38
Kalbsleber-Geschnetztes "Piemonteser Art" mit knuspriger Strohkartoffel-Rösti	38
Geschmorte Kalbskutteln "Ungarische Art" mit Kräuter-Kartoffelstampf	32
Kalbsbeuscherl nach Münchener Art mit Kräuter-Dampfnudeln (Eintopf von Herz, Backe, Lunge und Zwerchfell-Fleisch)	29
Kalbsherz in Morchelrahmsauce mit Spätzle und buntem Marktgemüse	36
Gänseherzen mit Dillsauce und hausgemachten Schupfnudeln	32
Zweierlei vom Ehringer Kampfrind mit Bramata-Polenta und Schmorgemüse (Gebratenes Filet und in Rotwein geschmorter Ochsenchwanz)	52

Heisses aus unserer Küche

Lammrücken unter der Kräuterkruste "DR" mit jungem Bärlauch, Grosi-Spinat und Kartoffel-Cannelloni	46
Rindsfiletmedaillon "DR" mit Morchel-Gnocchi und Hokkaido-Kürbis Gerne bieten wir Ihnen auch einen Ladys Cut an	59 49
Kalbsgeschnetztes mit pflückfrischen Morcheln und Strohkartoffel-Rösti	45 / 39
Brasato "Solothurner Art" mit Kartoffelstampf und buntem Marktgemüse	34 / 29
Wiener Schnitzel vom Kalb mit böhmischem Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln	48 / 39
Kalbsrahmgulasch mit gebratenen Kräuterspätzle und Marktgemüse	32
Kalbshaxe aus dem Ofenrohr mit Strohkartoffel-Rösti und buntem Rahmwirsing	39

Guter Fang aus Fluss und Meer

Gebratenes Zanderfilet auf hausgemachten Parmesantagliatelle mit Waldpilzen	39 / 34
Lötschberger Eglifilets auf Rahmmorchelragout und Kräuter-Kartoffelstampf	42 / 36
In 7 Pfeffer gebratenes Thunfischrückenfilet auf Zitronen-Risotto	39

...ohne Fleisch und Fisch

Sämige Kartoffelgnocchi mit Morcheln und gratinierten Schwarzwurzeln	28 / 24
Offene Spinat-Lasagne mit Bärlauch-Knusperli mit Taleggio	28 / 24

Kleine süsse Sünden

Hausgemachte Schokoladen-Truffes mit Holunderblüte	
2 Stück	3
4 Stück	6
Kleine Prinzregenten-Torte – als Praline zum Kaffee	4.50
Gefüllte Ofenküchlein mit Vanille	4.50
Bayrische Creme als kleine Nascherei	4.50
Chrömli zum Kaffee	3.50

Aus unserer Patisserie

Tageskuchen (Fragen Sie das Servicepersonal)	7.50
Gratinierte Vanillebirne und Zwetschge mit Krokant-Glace	16
Maroni-Tiramisu mit Amarenakirschen und Zitronen-Molke-Sorbet	15
Gianduja-Topfentascherl mit Rotweinzwetschgen	15
Knuspriges Blätterteigkissen mit Grossmutter's Zwetschgen und Vanilleschaum	15
Birne Helene "2019" (pochierte Vanillebirne mit Schokoladensauce und Birnensorbet)	15
Vermicelles "klassisch" mit Meringue und Rahm	14 / 11
Coupe Nesselrode (Vermicelles, Rahm, Meringue & Vanilleglace)	14 / 11
Vanilleglace mit Schlagrahm und hausgemachter, heißer Schokoladensauce (70% Guanaja)	14 / 11
Gerührter Eiskaffee "Attisholz"	14 / 11

Hausgemachte Rahmglaces

Mocca, Sauerrahm, Vanille, Pistazie, Tonkabohne, Schokolade

pro Kugel 5

Hausgemachte Sorbets (ohne Ei)

Hagebutte, Holunderblüte, Preiselbeere, Birne-Vanille

Zitronen-Molke, Bratapfel, Zwetschge, Himbeere

pro Kugel 5

Flaschenweine im Offenausschank

<u>Weisswein</u>	1 dl	75 cl
Schweiz Chasselas SYMPA, Hasler, Twann/Bielensee, 2017	7.50	49
Österreich Grüner Veltliner, Hiedler, Wachau, 2017	8.50	55
A Lita Schwoaz Weiss, Johann Schwarz, Andau 2017 (Scheurebe, Sauvignon Blanc, Chardonnay) Mini Magnum (1L)	7.90	65
Frankreich Clapas Blanc, Pas de L'Escalette, Languedoc - Roussillon 2012	11.50	79
<u>Rotwein</u>		
Schweiz Pinot Noir AOC, Lukas Hasler, Twann, 2016	8.90	59
Österreich A Lita Schwoaz Rot, Johann Schwarz, Andau 2014 (Zweigelt) Mini Magnum (1L)	7.90	65
Spanien Valserrano Crianza, Bodegas de la Marques, Rioja 2015 (Garnacha, Carinena, Cabernet Sauvignon) MAGNUM	10.90	136
Frankeich Château Tour du Pas St-Georges, Pasqual Dellbec, St. Emilion 2012 (Merlot, Cabernet Franc)	11.50	78
Italien Barbera d'Asti, Cantina Brema, Piemont 2015	9.50	68

Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken, inkl. 7.7 % MWST

Was Sie wissen sollten

Natürliche Küche

Seit bereits vielen Jahren verzichten wir auf Convenience-Produkte. Wir stellen jeden Fond, jede Grundbrühe und jede Sauce selbst her. Bouillonpaste und dergleichen verwenden wir definitiv nicht in unserer Küche. Da sind wir schon ein bisschen stolz drauf.

Prost - Auf Ihr Wohlbefinden!

Herkunftsdeklaration Fleisch und Fisch

Unser Fleisch und Fisch stammt hauptsächlich aus der Schweiz. Detaillierte Angaben finden Sie auf der nächsten Seite.

Allergien, Veganer

Auf eine ausgewogene Küche legen wir großen Wert. Vegetarische Gerichte erhalten bei uns schon lange genügend Platz auf der Speisekarte. Sind Sie aber Veganer oder leiden unter Lactoseintoleranz oder Gluten-Allergie? Dann beraten wir Sie gerne und kochen nach Ihren Bedürfnissen.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Doch lassen Sie es uns bitte schon **vor Ihrem nächsten Besuch** wissen, wenn Sie irgendwelche Unverträglichkeiten oder besondere Wünsche haben.