

Speisekarte

Vorspeisen
Les Entrées
Starters

Rinds-Tatar mit gebackenen Zwiebelringen KI. 19.50
nach Ihrem Wunsch zubereitet von mild bis feurig Gr. 29.50
dazu servieren wir hausgemachtes Parmesan-Briochebrot
Tartare de bœuf "PiccART" aux oignons frits
Préparé d'après votre goût (doux, moyen, fort)
Brioche au parmesan fait maison
Beef tartar "PiccART" with fried onions rings
Prepared according to your choice (mild, medium, hot)
Served with an ovenfresh parmesan brioche bread

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons 9.50
Salade de mâche au lard, oeufs et croûtons
Lamb's lettuce with bacon, egg and croûtons

Eierschwämmli-Suppe mit Kürbissorbet 9.50
Soupe de chanterelles au sorbet de courge
Chanterelle soup with pumpkin sherbet

Hauptgänge

Plats Principaux

Main Courses

Kürbisravioli an Mascarponesauce 25.50
Lauwarmer Feldsalat mit Apfelwürfeln
Ravioli de courge, Sauce au mascarpone
Mâche tiède aux dés de pomme
Pumpkin ravioli with mascarpone sauce
Tepid lamb's lettuce with diced apple

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Kürbiscoulis 32.00
Hausgemachtes Steinpilz-Quiche
Filet de sandre sauté sur sa peau, Coulis de courge
Quiche aux bolets fait maison
Sauted filet of pikeperch with a pumpkin pulp
Homemade boletus quiche

Gebratenes Rindsfilet mit frischen Eierschwämmli* 39.50
Weisswein-Risotto, Cherry Tomaten
Filet de bœuf rôti aux chanterelles fraîches*
Risotto au vin blanc, tomates cerises
Roasted beef filet with fresh chanterelles*
White wine risotto, cherry tomatoes

Steirisches Rehgeschnetzeltes an Suusersauce 33.00
Butterspätzli, Wildgarnitur
Emincé de chevreuil de Steiermark, Sauce au vin bourru
Spätzle au beurre, Garniture automnale
Stripes of venison from the Steiermark, Sauce of young wine
Spätzle with butter, Autumn vegetables

Rib Eye Steak vom Bierschwein, Café de Paris-Butter 26.50
Twister Frites und Saisongemüse
Rib Eye du « porc-bière », beurre café de Paris
Pommes frites et légumes de saison
Rib Eye of "beer-pork", Café de Paris butter
Twister fries and seasonal vegetables

BIERSCHWEIN / PORC-BIÈRE / BEER PORK

Der landwirtschaftliche Betrieb von Martin Wandeler ist durch seine spezielle Fütterung einzigartig in der Schweiz. Sein Ziel ist es, mit dem „Bierschwein“ eine Delikatesse zu erzeugen.

L'exploitation agricole de M. Wandeler Martin est réputée pour sa nourriture animale, qui est unique en Suisse. Son but est que ses <<porcs-bière>> deviennent une délicatesse.

Martin Wandeler's agricultural farm is unique in Switzerland due to the special feeding. He aims to produce an exceptional delicacy with his "beer pork".

***mindestens 20 Minuten Vorfreude**

Geniessen Sie während dieser Zeit eine feine Vorspeise.

*20 minutes d'attente au minimum

Dégustez pendant ce temps une de nos bonnes entrées.

*Waiting time, minimum 20 minutes

Enjoy one of our delicious starters during this time.

Etwas Süßes

Desserts

Dessert

Diverse Torten und Kuchen nach Tagesangebot Variété de gâteaux selon la saison recommandée par le service Choice of pies and cakes	6.50
„Rockslide Brownie“ mit hausgemachter Sauerrahmglace «Rockslide Brownie» Glace de crème aigre fait maison “Rockslide Brownie” Homemade sour cream ice cream	9.50
"Heissi Öpfuchüechli" mit Zimtzucker und Vanilleglace Beignets de pommes avec sucre à la cannelle et glace à la vanille Apple fritters with cinnamon sugar and vanilla ice cream	13.50

Für unsere kleinen Gäste

Pour les enfants

For children

Hausgemachte Tagliatelle mit Tomatensauce oder Bolognaise Tagliatelles maison à la sauce de votre choix (Bolognaise ou sauce tomate) Homemade Tagliatelle served with the sauce of your choice (Bolognese or tomato sauce)	8.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Tagliatelle oder Kartoffelringelschwänzli Escalope de porc panée Tagliatelle ou pommes frites Breaded escalope of pork with tagliatelle or twister fries	14.50
Frittierte Kartoffelringelschwänzli mit Ketchup Pommes frites et ketchup Twister fries with ketchup	8.50

Herkunft:

Rind CH/Muotathal, Schwein CH, Reh A, Wildschwein A, Hirsch NZ,
Damhirsch CH/Ennetbürgen, * Trüffelöl/Sommertrüffel