

# Spezialitäten Karte

✓ Sämige **Kürbissuppe** mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen CHF 11.00  
*Creamy pumpkin soup with pumpkin seed oil and roasted pumpkin seeds*

**Siedfleischsalat** mit Honig-Senfdressing, frischen Kräutern, roten Zwiebeln, Cornichon & Tonkabohnen-Muffin CHF 20.50  
*Boiled beef salad with honey-mustard sauce, fresh herbs, red onion, gherkins and tonka bean-muffin*

Ⓜ **Avocado-Mangosalat** mit Riesencrevetten Vorspeise / starter CHF 19.00  
an einer Honig-Senf-Sauce Hauptspeise / main course CHF 33.00  
*Avocado-mango salad, with shrimps, honey-mustard-sauce*

**Roastbeef Teller „Frohsinn“** mit hausgemachter Tartar Sauce, Salatbouquet & Pommes soufflées mit Rosmarin CHF 34.50  
*Roastbeef with homemade tartar sauce, salad and pommes soufflées with rosemary*

**Rosa gebratenes Rindsfilet** mit Pfeffer-Thymian-Zitronenbutter CHF 49.50  
Kürbisrisotto und Mischgemüse  
*Grilled beef tender loin with pepper-thyme-lemon butter, pumpkin risotto and mixed vegetables*

**Rindsfiletwürfel Stroganoff** an Paprikasauce mit Rösti und Mischgemüse CHF 39.50  
*Beef stroganoff with paprika sauce, Swiss Rösti (hash browned potatoes) and vegetables*

**Hausgemachte Schweinsbratwurst** nach altem Familienrezept CHF 22.00  
mit Zwiebelsauce und Butterrösti  
*Pork sausage with onion sauce and Swiss Rösti (hash browned potatoes)*

✓ **Kürbis-Weisswein-Risotto** CHF 21.50  
Pumpkin risotto

Legende:

Ⓜ Glutenfrei

✓ Vegetarisch

**Auftakt der Wildsaison Ende September 2021**