

Häzlich Willkommen zu
Herbst - Wild - Natürlich



Öichi Gaschtgäber: Claudia & Philipp Blum

*Team Chocki: Blum-Köpfli Corinne, Hiltbrunner Elio (Küchenchef)
Graf Gian-Luca, Hüssy Olivier, Häfliger Luise,
Sivakala Arunathan, Aghela Afshari, Zurfluh Kurt V.*

*Team Service: Bieri Ernst, Grob Beatrice, Munsky Anja,
Müller Jürg (Stv. Geschäftsleitung),
Palus Sara, Ryter Doris, Schalthess Cornelia.*

Vorspiis

Kürbissuppe Kürbiskernen- und sein Öl Rahmhäubchen	10.50
Grüner Salat	9.50
Nüsslersalat „Mimosa“ Hausdressing Gehacktes Ei geröstete Crôutons	12.50
Nüsslersalat „Jäger“ Hausdressing Gebratener Speck Champignons Crôutons	14.50
Hausgemachte Wildpastete Preiselbeeren süss-saure Senfzucchetti	16.50
„Markbein“ Geröstetes Schraubenbrot Kalbsjus	15.50
De Bescht i de Eidgenosseschaft vom Chef produziert Schwartenmagen Kräutervinaigrette	11.50
„Schnousi“ Teller Hausgemachtes aus der Metzgerei von Philipp	15.50

Wild

Rehpfeffer

Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | karamellisierte Kastanien kleine Portion 36.50

Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | karamellisierte Kastanien kleine Portion 32.50

Rehschnitzeli gebraten auf Wildrahmsauce

Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | karamellisierte Kastanien kleine Portion 44.50

Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | karamellisierte Kastanien kleine Portion 40.50

Rehgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Waldpilzen aus der Region

Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | karamellisierte Kastanien kleine Portion 39.50

Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | karamellisierte Kastanien kleine Portion 35.50

Auf Reservation oder äbe: es het so lang's het

Rehrückenfilet rosa gebraten auf Wildrahmsauce und sautieren Steinpilzen 57.50

Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | karamellisierte Kastanien

Fleischdeklaration

Das Reh stammt ausschliesslich von der Jagdgesellschaft Roggliswil und Umgebung,
sowie der Jagdgesellschaft Aarburg-Oftringen-Rothrist.

Ochsen Klassiker

CH-Kalb
„Züri“ Geschnetzeltes | Röschi 39.50

SQBeef (Schweizer Qualitätsrind)
Entrecôte | Sauce Bordelaise ca. 250 Gr. 54.50
Hausgemachte Trüffelkroketten | Saisonales Gemüsebouquet

Auch als **Lady Cut** ca. 125 Gr. 48.50

CH-Kalb
Wienerschnitzel | Preiselbeeren | Pommes Frites 38.50

Hausgemachtes Hacktätschli 28.50
Cognacrahmsauce | Kartoffelstock | Gemüse

Manchmal sollte man sicher lieber Nudeln, statt Sorgen machen!

Cordon-bleu vom Nierstück CH-Schwein

Cordon bleu „Classic“ | Schinken | Raclettekäse 33.50
Pommes Frites

Cordon-bleu „Hubertus“ | Speck | Champignons | Greyerzerkäse 33.50
Pommes Frites

Portion Gemüse zusätzlich + 7.50

Variante Kalbfleisch + 10.00

Vegetarisch

Wildbeilagenteller | herrlich, bunt, wärmend und voller Vitamine 27.50

Hausgemachte vegetarische Capuns 27.50
Gefüllt mit luzerner Bergkäse | eingelegtem Kürbis

Capuns ist die Urspeise aus dem Kanton der 150 Täler. Es ist kein Gericht, sondern eine Philosophie. Jeder Haushalt und auch der **Ochsen**, kennt nämlich sein eigenes Rezept. Nicht umsonst sagt man, dass es in Graubünden so viele Capuns-Rezepte wie Grossmütter gibt.

Zom Dessert

Mini

Vacheringlacé	11.50 9.50
Eiscafé gerührt mit Bailys Rahm	11.50 9.50
Coupe Dänemark Vanilleglacé Schokoladensauce Rahm	10.50 8.50
„Es Verrisserli“ Zwetschgensorbet mit vieille Prunes	9.50
Rotweinzwetschgen vom Dorf Baumnussglace Zimtrumble	12.50 9.50
Apfelkuchlein mit Vanillesauce und Vanilleglacé	13.50 15.50
Vermicelles Rahm	10.50 8.50
Coupe Nesselrode Vanilleglacé Meringues	12.50 9.50



Oder es Chugeli Glacé

Unsere Aromen

Rahmglacé Vanille | Erdbeer | Mocca | Schoko | Caramel
Sorbetglacé Aprikosen | Mango | Zwetschgen

1 Kugel ohne Rahm 4.00
1 Kugel mit Rahm 5.50

Guet wenn me's weiss ☺

Andere hängen es an die grosse Glocke

Für uns ist es selbstverständlich, dass wir das Gemüse und das Fleisch wenn immer möglich aus der näheren Umgebung beziehen. Wir achten auf eine gesunde und schonende Zubereitung der Speisen und produzieren noch mit Urprodukten wie Butter, Rahm, Rapsöl etc.

Salat	Hauptsächlich vom Biohof Michel, Roggliswil
Gemüse	Biohof Michel, Forster Gemüse, Pfaffnau
Eier	Betrieb Schweizer, Strengelbach
Fleisch	Hauptsächlich Metzgerei Kreienbühl Vordemwald oder Zerlegung hier im Hause
Wurstwaren	Eigenproduktion

Lebensmittelverordnung vom 01. Mai 2017

Gerne geben wir Ihnen hierzu mündlich Auskunft, weisen aber im Vorfeld darauf hin, dass die von uns angebotenen Speisen und Getränke allergene Inhaltsstoffe aufweisen können.

Fleischdeklaration

Das Fleisch beziehen wir hauptsächlich von der Metzgerei Kreienbühl AG oder von den Bauern in der nahen Umgebung.

Schwein / Kalb / Poulet	Schweiz
Rind	Schweiz
Lamm	Schweiz
Fisch / Chicken Nuggets	Schweiz
Eglichnusperli	Binnenfischerei

*Dieses Fleisch kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

Hahnenwasser

Gratis ist nie umsonst, auch eine Dienstleistung kostet Geld. Wir verrechnen darum einen kleinen Unkostenbeitrag für Wasser/Abwasser, Personalkosten, Zinsen etc.

Die Preise CHF inkl 7.7% MwSt.

Ihr Zweitliebster (Hund) bleibt im Säli draussen wie in der Migros.

Warme Küche	11:30 bis 13.15*	* Letzte Bestellung in der Küche
	18:00 bis 21:00*	* Letzte Bestellung in der Küche
	Sonntags bis 19:30**	* Letzte Bestellung in der Küche
		** 14:00-17:00 Reduzierte Karte

Öffnungszeiten	Mittwoch bis Samstag	10:00 bis 23:00
	Sonntag	10:00 bis 22:00