

# Sonntagskarte

## *Sunday menu*

Tagessuppe oder Blattsalat als Vorspeise im Preis inbegriffen

*Daily soup or green salad as starter in price included*

Menü 1 - Lamm 42

Rosa Lammrückenfilet mit feiner Senf – Kräuterkruste

Kartoffelkrapfen und Gemüse

*Lamb loin filet with honey-herb crust, potato croquettes and vegetables*

Menü 2 - Rind 49

Rindsfiletmedaillon an Rotwein-Balsamicosauce

Kürbisrisotto und Gemüse

*Beef filet medaillon with red wine-balsamic sauce, pumpkin-risotto and vegetables*

Menü 3 - Reh 44

Rehpfeffer «Jägerart»

Spätzli, Marroni, Rotkraut und Rosenkohl

*Venison stew «hunter style» with spätzli, sweet chestnut, red cabbage and brussels sprouts*

Menü 4 - Reh 44

Rehschnitzel «Mirza» an Wild-Rahmsauce

Spätzli, Marroni, Rotkraut und Rosenkohl

*Deer schnitzel «Mirza» on venison-creamsauce, served with spätzli, sweet chestnut, red cabbage and brussels sprouts*

Menü 5 - Fisch 39

Zanderhohrücken gebraten mit Weisswein-Kapernsauce

Reis und Gemüse

*Roasted pikeperch on a white-wine-caper sauce, served with rice and vegetables*

Menü 6 - Vegetarisch ✓ 26

Mascarpone-Kürbisrisotto mit Trauben, Marroni und Feigen

Mascarpone-pumpkin-risotto with grapes, sweet chestnuts and figs

Menü 7 - Seniorenteller 34

Zwei zarte Kalbsschnitzel mit Kartoffelkrapfen und Gemüse

*Two thin veal escalopes with potato croquettes and vegetables*

# Vorspeisen

## *Starters*

Nüsslisalat mit Ziegenfrischkäse gerösteten Kernen-Croûtons und würzigem Pflaumenkompott <i>Nut salad with goat cream cheese, roasted seed croutons and spicy plum compote</i>	18
Crevetten – Cocktail «Wolfensberg» <i>Shrimp cocktail «Wolfensberg»</i>	14
Zarter Rehroschinken mit Kräuter-Ruccolasalat und frischen Feigen <i>Tender raw roe deer ham with herb rocket salad and fresh figs</i>	18

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt  
*All prices in CHF including VAT*

Rind / Beef	CH
Reh / Deer	CH/AUT
Kalb / Veal	CH
Schwein / Pork	CH
Lamm / Lamb	NZ
Fisch / Fish	MM