

VORSPEISEN

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und Rahm verfeinert	10.5
Bunter Blattsalat	8.0
Gemischter Salat	11.5
Nüsslersalat mit Ei	12.0
Nüsslersalat mit Speck mit gebratenen Speckstreifen, gehacktem Ei und gerösteten Brotcroûtons	15.0
Hirsch – Carpaccio Hirschentrecôte, hauchdünn aufgeschnitten, mit Baumnussöl, Balsamicoessig, Sbrinz und kleinem Salatbouquet	21.0

EINTRACHT KLASSIKER

Rahmschnitzel Schweinschnitzel an Champignonsrahmsauce mit Pommes frites oder Butternüdeli	26.0
Entrecôte Entrecôte vom Rind mit Kräuterbutter, buntem Saisongemüse und Pommes frites	43.5
Cordon bleu Entracht Cordon bleu vom Schwein mit Raclettekäse und Schinken gefüllt, mit buntem Saisongemüse und Pommes frites	35.0
Samosas (Vegan) Frittierte indische Teigtaschen mit buntem Saisongemüse und Chilisauce	26.0
Fitnesssteller Frische Salate, eine Handvoll Pommes frites und das Fleisch ihrer Wahl	
Rindfleisch	39.0
Kalbfleisch	39.0
Schweinefleisch	26.0
Fischknusperli (Alaska Seelachs Nordwestpazifik)	26.0

Allergien? Fragen sie unser Personal.
Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 MwSt.

FLEISCHLOSE HERBSTGERICHTE

Spätzlipfanne Rahmspätzli, Pilze und Gemüseragout mit Reibkäse überbacken	21.0
«Wild ohne Wild» Rosenkohl, Rotkraut, eingelegte Früchte, Spätzli und Wildrahmsauce (enthält Wildfond)	26.0
Herbstpastetli Pastetli mit Pilzen und Saisongemüse an Rahmsauce	21.5

REH UND HIRSCH

Rehpfeffer Jägerart an kräftiger Wildpfeffersauce mit Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeerapfel und Spätzli	36.0
Rehschnitzel zartrosa gebraten mit Wildrahmsauce, Rotkraut, Rosenkohl, eingelegten Früchten und Spätzli	44.0
Geschnetzeltes vom Reh an sämiger Wildrahmsauce mit Waldpilzen, Spätzli und Rotweinbirne	37.0
Hirschentrecôte an Wildrahmpilzsauce mit Rotkraut, Rosenkohl, eingelegten Früchten und Spätzli	44.0

REHRÜCKEN EINTRACHT

unsere Hausspezialität
auf der Platte serviert

Zarter Rehrücken am Stück gebraten
mit Rosenkohl, Rotkraut, Marroni,
eingelegten Früchten,
Wildrahmsauce und Spätzli

Ab 2 Personen
Preis pro Person
65.0