

## VORSPEISEN

<b>Kürbissuppe</b> mit Kürbiskernöl und Rahm verfeinert	<b>10.5</b>
<b>Bunter Blattsalat</b>	<b>8.0</b>
<b>Gemischter Salat</b>	<b>11.5</b>
<b>Nüsslersalat mit Ei</b>	<b>12.0</b>
<b>Nüsslersalat mit Speck</b> mit gebratenen Speckstreifen, gehacktem Ei und gerösteten Brotcroûtons	<b>15.0</b>
<b>Hirsch – Carpaccio</b> Hirschentrecôte, hauchdünn aufgeschnitten, mit Baumnussöl, Balsamicoessig, Sbrinz und kleinem Salatbouquet	<b>22.0</b>

## EINTRACHT KLASSIKER

<b>Rahmschnitzel</b> Schweinschnitzel an Champignonsrahmsauce mit Pommes frites oder Butternüdeli	<b>26.0</b>
<b>Entrecôte</b> Entrecôte vom Rind mit Kräuterbutter, buntem Saisongemüse und Pommes frites	<b>43.5</b>
<b>Cordon bleu Entracht</b> Cordon bleu vom Schwein mit Raclettekäse und Schinken gefüllt, mit buntem Saisongemüse und Pommes frites	<b>35.0</b>
<b>Samosas (Vegan)</b> Frittierte indische Teigtaschen mit buntem Saisongemüse und Chilisauce	<b>26.0</b>
<b>Fitnesssteller</b> Frische Salate, eine Handvoll Pommes frites und das Fleisch ihrer Wahl	
<b>Rindfleisch</b>	<b>39.0</b>
<b>Kalbfleisch</b>	<b>39.0</b>
<b>Schweinefleisch</b>	<b>27.0</b>
<b>Fischknusperli</b> (Alaska Seelachs Nordwestpazifik)	<b>27.0</b>

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

## FLEISCHLOSE HERBSTGERICHTE

<b>Spätzlipfanne</b> Rahmspätzli, Pilze und Gemüseragout mit Reibkäse überbacken	<b>21.0</b>
<b>«Wild ohne Wild»</b> Rosenkohl, Rotkraut, eingelegte Früchte, Spätzli und Wildrahmsauce (enthält Wildfond)	<b>26.0</b>
<b>Herbstpastetli</b> Pastetli mit Pilzen und Saisongemüse an Rahmsauce	<b>24.0</b>

## REH UND HIRSCH

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

### 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**  
**67.0**