

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 Baumnuss - Pesto, Balsamicoessig, Sbrinz und kleinem Salatbouquet	22.0

EINTRACHT KLASSIKER

Rahmschnitzel Schweinschnitzel an Champignonsrahmsauce mit Pommes frites oder Butternüdeli	26.0
Entrecôte Entrecôte vom Rind mit Kräuterbutter, buntem Saisongemüse und Pommes frites	44.5
Cordon bleu Entracht Cordon bleu vom Schwein mit Raclettekäse und Schinken gefüllt, mit buntem Saisongemüse und Pommes frites	35.0
Ämme Ring Saftige Bauernbratwurst nach altem Störenmetzg – Rezept an Portwein – Zwiebeljus mit Kartoffelstampf	26.5
Samosas (Vegan) Frittierte indische Teigtaschen mit buntem Saisongemüse und Chilisauce	26.0
Fitnesssteller Frische Salate, eine Handvoll Pommes frites und das Fleisch ihrer Wahl	
Entrecôte vom Rind	39.0
Kalbsschnitzel	39.0
Schweineschnitzel	27.0
Fischknusperli (Alaska Seelachs Nordwestpazifik)	27.0

Wir verwenden Schweizer Fleisch und Schweizer Backwaren
Alaska Seelachs MSC Wildfang Nordwestpazifik FAO 61
Allergien? Fragen sie unsere Mitarbeiter.
Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1 MwSt.

FLEISCHLOSE HERBSTGERICHTE

Spätzlipfanne Rahmspätzli, Pilze und Gemüseragout mit Reibkäse überbacken	23.5
«Wild ohne Wild» Rosenkohl, Rotkraut, eingelegte Früchte, Spätzli und Wildrahmsauce (Enthält Wildfond)	26.0
Herbstpastetli Pastetli mit Pilzen und Saisongemüse an Rahmsauce	24.0

REH UND HIRSCH

Rehpfeffer Jägerart an kräftiger Wildpfeffersauce mit Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeerapfel und Spätzli	38.0
Rehschnitzel zartrosa gebraten mit Wildrahmsauce, Rotkraut, Rosenkohl, eingelegten Früchten und Spätzli	45.0
Geschnetzeltes vom Reh an sämiger Wildrahmsauce mit Waldpilzen, Spätzli und Rotweinbirne	37.0
Hirschentrecôte an Wildrahmpilzsauce mit Rotkraut, Rosenkohl, eingelegten Früchten und Spätzli	45.0

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
68.0