VORSPEISEN

Kürbissuppe 10.5
mit Kürbiskernöl und Rahm verfeinert

Bunter Blattsalat 8.0

Gemischter Salat 11.5

Nüsslersalat mit Ei 12.0

Nüsslersalat mit Speck 15.5
mit gebratenen Speckstreifen,
gehacktem Ei und gerösteten Brotcroûtons

Hirsch – Carpaccio 22.0
Hirschentrecôte, hauchdünn aufgeschnitten,
mit Baumnuss - Pesto, Balsamicoessig,
Sbrinz und kleinem Salatbouquet

EINTRACHT KLASSIKER

Rahmschnitzel 26.0
Schweinsschnitzel an Champignonsrahmsauce
mit Pommes frites oder Butternüdeli

Entrecôte 44.5
Entrecôte vom Rind mit Kräuterbutter,
buntem Saisongemüse und Pommes frites

Cordon bleu Eintracht 35.0
Cordon bleu vom Schwein mit Raclettekäse
und Schinken gefüllt, mit buntem Saisongemüse
und Pommes frites

Ämme Ring 26.5
Saftige Bauernbratwurst nach altem Störenmetzg –
Rezept an Portwein – Zwiebeljus mit Spätzli

Samosas (Vegan) 27.0
Frittierte indische Teigtaschen
mit buntem Saisongemüse und Chilisauce

Fitnessteller
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 24.5
Rahmspätzli, Pilze und Gemüseragout
mit Reibkäse überbacken

«Wild ohne Wild» 27.0
Rosenkohl, Rotkraut, eingelegte Früchte,
Spätzli und Wildrahmsauce (Enthält Wildfond)

Herbstpastetli 24.0
Pastetli mit Pilzen und Saisongemüse
an Rahmsauce

REH UND HIRSCH

Rehpfeffer Jägerart 38.0
an kräftiger Wildpfeffersauce
mit Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeerapfel
und Spätzli

Rehschnitzel 45.0
zartrosa gebraten mit Wildrahmsauce,
Rotkraut, Rosenkohl, eingelegten Früchten
und Spätzli

Geschnetzeltes vom Reh 37.0
an sämiger Wildrahmsauce mit Waldpilzen,
Spätzli und Rotweinbirne

Hirschentrecôte 45.0
an Wildrahmpilzsauce mit Rotkraut,
Rosenkohl, eingelegten Früchten
und Spätzli

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