

VORSPEISEN

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und Rahm verfeinert	9.5
Bunter Blattsalat	7.5
Gemischter Salat	10.5
Nüsslersalat mit Ei	11.5
Nüsslersalat mit Speck mit gebratenen Speckstreifen, gehacktem Ei und gerösteten Brotcroûtons	14.5
Bunter Herbstsalat mit Knuspernuss, Frischkäse, Pilzen und Kürbis	14.5
Hirsch – Carpaccio Hirschentrecôte, hauchdünn aufgeschnitten, mit Baumnussöl, Balsamicoessig, Sbrinz und kleinem Salatbouquet	19.5

EINTRACHT KLASSIKER

Rahmschnitzel Schweinschnitzel an Champignonsrahmsauce mit Pommes frites oder Butternüdeli	26.0
Entrecôte Entrecôte vom Rind mit Kräuterbutter buntem Saisongemüse und Pommes frites	42.5
Cordon bleu Entracht Cordon bleu vom Schwein mit Raclettekäse und Schinken gefüllt, mit buntem Saisongemüse und Pommes frites	34.5
Samosas (Vegan) Frittierte indische Teigtaschen mit buntem Saisongemüse und Chilisauce	25.0
Fitnesssteller Frische Salate, eine Handvoll Pommes frites und das Fleisch ihrer Wahl	
Rindfleisch	38.0
Kalbfleisch	38.0
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	19.5
«Wild ohne Wild» Rosenkohl, Rotkraut, eingelegte Früchte, Spätzli und Wildrahmsauce (enthält Wildfond)	25.5
Herbstpastetli Pastetli mit Pilzen und Saisongemüse an Rahmsauce	20.5

REH UND HIRSCH

Rehpfeffer Jägerart an kräftiger Wildpfeffersauce mit Rotkraut, Rosenkohl Preiselbeerapfel und Spätzli	34.0
Rehschnitzel zartrosa gebraten mit Wildrahmsauce, Rotkraut, Rosenkohl, eingelegten Früchten und Spätzli	42.0
Geschnetzeltes vom Reh an sämiger Wildrahmsauce mit Waldpilzen, Spätzli und Rotweinsbirne	36.0
Hirschentrecôte an Wildrahmpilzsauce mit Rotkraut, Rosenkohl, eingelegten Früchten und Spätzli	42.0

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
Fr. 62.00