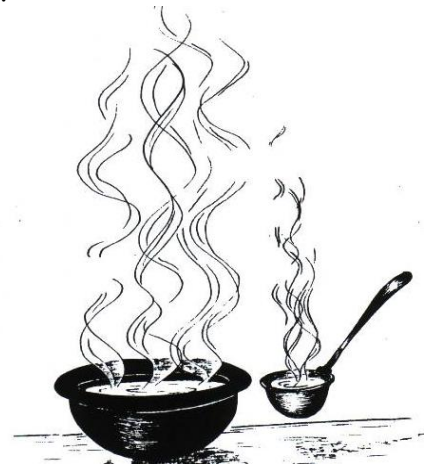


# Salate nur als Vorspeise

1001	gemischter Blattsalat mit Tomatenwürfeli	8.00
1002	Salat „Manolo“ frische Blattsalate mit Sprossen, gehacktem Ei und Nüssen, Mozzarella- und Tomatenwürfelchen und Brotcroûtons an einem feinen, leichten Hausdressing	11.00
1004	Blattsalate mit Kürbiskernen, Tomatenwürfeli und Croûtons an feiner biologischer Kürbiskernsauce	10.50
1005	Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speckwürfeli und Brotcroûtons	13.00
1007	Försterinnensalat Blattsalate mit frischen lauwarmen Pilzen Und Croûtons	14.50

# Suppe

1059	hausgemachte Tagessuppe
------	-------------------------



# warmi Vorspiise

1082	Försterinnenpastetli	15.00
1084	hausgemachte Ravioli	15.00

# Fischgerichte

## fest im Angebot

2002	FrISChe Eglifilets gebacken mit Tartaresauce und Salzkartoffeln	36.00
		Klein 31.00
2007	FrISChe Zanderfilets italienisch gebraten im Olivenöl mit Tomaten, Kräutern und Knoblauch, serviert mit zweifarbigem Reis	36.00
		Klein 31.00
2008	Zander «Försterinnenart» im Butter gebraten mit frischen, sautierten Pilzen, serviert mit zweifarbigem Reis	38.00
		Klein 33.00
2020	Fischer's Plausch frISChe Fischchnusperli (270g) im Weidling serviert mit Tartaresauce und Brot	34.00



## „Hauptspiise vo Wild und Wald“

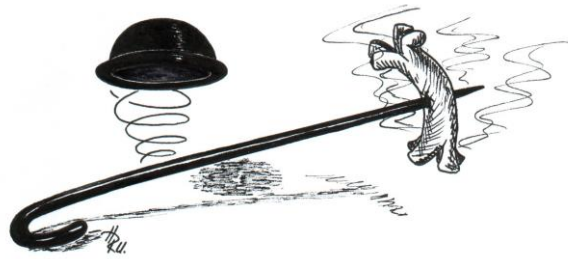
5051	Rehschnitzel vom Rücken mit Calvadosrahmsauce, hausgemachten Spätzli, herbstlich garniert	45.00
5063	Hirschfilet auf frischen Pilzen, mit Ahorn-Balsamicojus und frischem Kartoffelstock, herbstlich garniert	45.00
5065	Wildgeschnetztes mit Kräuterwildsauce, hausgemachte Spätzli und herbstlicher Garnitur	40.50
5052	Rehentrecôte mit rosa Pfeffersauce, frischem Kartoffelstock und herbstlicher Garnitur	45.00
5080	<b>Rehrücken „Sternen“</b> serviert mit Calvadosrahmsauce, hausge- machten Spätzli, Rotkraut mit glasierten Marroni, Rosenkohl, Birne mit Vermicelles, Apfel mit Preiselbeeren, Trauben, Minipastetli mit frischen Pilzen und Herbstravioli	60.00 pro Pers.  ab 2 Pers.

**s'het, wenn's hett,**  
sicher aber auf Vorbestellung

## die 3. Saison für Vegetarier

5090	<b>„Herbschttäller“</b> sämtliche Biilage wie bim Rehruggä, aber ohni Fleisch	30.50
------	---	-------

# Fleischgerichte



## Vom Kalb (CH)

- |      |   |       |
|------|---|-------|
| 2051 | Kalbsfiletgeschnetzeltes Zürcherart<br>mit hausgemachten Spätzli und Gemüse | 36.50 |
|------|---|-------|

## Vom Schwein (CH)

- |      |  |       |
|------|--|-------|
| 9075 | Schweinssteak<br>mit Kräuterbutter überbacken<br>dazu Pommes-frites und Gemüse | 26.50 |
| 2081 | Rahmschnitzel, Champignonsauce,<br>dazu hausgemachte Spätzli                   | 24.50 |

## Vom Poulet (CH)

- |      |   |       |
|------|---|-------|
| 2091 | Spätzli „Manolo“<br>Pouletbrüstli auf mit Käse überbackenen Spätzli,<br>nappiert mit feiner Champignonsauce | 27.50 |
|------|---|-------|

## Vom Rind (Angus, Irland)

2062 Rindsfiletmedaillon mit Kräuterbutter überbacken,  
dazu Pommes-frites und Gemüse 52.00

## Vegi



3001 Gemüseteller  
mind. 5 frische Gemüse mit Minipastetli, gefüllt mit  
Pilzragoût 26.50

3002 Käsespätzli  
hausgemachte Spätzli mit Zwiebeln, mit Käse überbacken 20.50

3014 Ravioli „nach Lust und Laune des Chefs“ 22.00

# Desserts

7001	<b>„Seelewärmerli“</b> 1 Kugel Vanilleglace mit hausgemachtem Eierkirsch	8.00
7002	<b>Coupe „Airfresh“</b> 1 Kugel Zitronensorbet mit Pfefferminzlikör (äs Verdauerli wo sogar dä Meloni us dä Finke haut	7.50
7003	<b>Karamelköppli</b> so wies Grossmuetter no gmacht hett ausgarniert mit Früchten und Rahm	9.80
7006	<b>Meringue mit Rahm</b>	9.00
7007	<b>Meringue glace</b> Meringueschale mit Vanille- und Erdbeerglace und Rahm	
		
7012	gerührter <b>Eiskaffee Arrabica</b> mit Kirsch garniert mit Rahm	11.00
7020	<b>Vermicelles</b> Meringestückchen mit Vermicelles und Rahm	10.00
	Kleine Portion	8.00
7022	<b>Coupe Nesselrode</b> Vanilleglace mit Meringestückchen, Vermicelles und Rahm	11.50
	Kleine Portion	9.50

7031	<b>Sorbet mit „Gügs“</b>	11.00
7010	<b>hausgemachte Glacé</b> pro Kugel mit Rahm	3.50 4.20

Glacésorten: fragen Sie das Personal

## *Dessert-Coupes*

*aus unseren hausgemachten Glacen*

8051	<b>Heissi Liebi</b> 2 Kugeln Vanilleglace mit heissen Beeren garniert mit Rahm	11.00
8052	<b>Coupe Dänemark</b> 2 Kugeln Vanilleglace mit heisser Schoggisauce und Rahm	11.00
8053	<b>Nideltäfelicoupe</b> 2 Kugeln Caramelglace mit frisch zubereiteter Nideltäfelisauce und Rahm	11.50