

FÜR DEN KLEINEN UND GROSSEN HUNGER

Herbstliche Vorspeisen

Herbstsalat

mit frischen Pilzen, Baumnüssen und Früchten
an Feigensenfdressing

13.5

Kürbis-Orangen-Suppe

mit Rahmhäubchen
und gerösteten Kürbiskernen

8.5

Sellerie-Apfelcremesuppe

mit Crème fraîche
und gerösteten Baumnüssen

9

Grüner Blattsalat

an Hausdressing

7.5

Gemischter Salat

an Hausdressing

9.5

Hauptgerichte

Rehschnitzel

(aus Hemberger Jagd) an Pilzrahmsauce
reichlich garniert mit verschiedenen Wildbeilagen*

39.5

Rehpfeffer

(aus Hemberger Jagd) reichlich garniert
mit verschiedenen Wildbeilagen*

32.5

Cordon-Bleu

Pommes Frites und Gemüsebouquet

28.5

Hackbraten Grossmutter Art

mit hausgemachten Spätzli und Gemüsebouquet

26.5

Pouletbrüstli

an Zitronensauce, Nudeln
und Gemüsebouquet

26

Entrecote

mit Kräuterbutter, Pommes Frites
und Gemüsebouquet

41.5

Schweinsschnitzel paniert
mit Pommes-Frites und Gemüsebouquet
25.5

Forellenfilet
auf Rahmgemüse mit Nudeln
35.5

Gemüse-Curry
mit Kichererbsen, saisonalem Gemüse
und Nudeln (mittelscharf) – *vegetarisch*
17

Wildbeilagen-Teller*
vegetarisch
22.5

Leue-Chässchnitte mit Ananas
reichhaltige Salatgarnitur
vegetarisch
21

Käse-Spätzli
mit Knusperzwiebeln und Apfelmus
vegetarisch
16.5

***Wildbeilagen:** Hausgemachte Spätzli, Rotkraut,
Rosenkohl, glasierte Marroni, Apfel mit Marronimousse,
Birnenhälfte mit Preiselbeeren, Früchtegarnitur

Für die Kleinen

Chicken-Nuggets
mit Pommes Frites
13.5

Spätzli mit Wursträdli
13

Produktdeklaration

Es ist uns ein Herzensanliegen, frische und regionale Produkte zu verwenden. Bei uns kommt nur Schweizer Fleisch, hauptsächlich aus der Region von der Ochsenmetzgerei Schönengrund und der Metzgerei Peter Bühler, Bächli auf den Tisch. Das Reh stammt aus Hemberger Jagt. Die Forellen kommen aus der Zucht der Fam. Rüthemann aus Mosnang. Den Käse beziehen wir von der Alpkäserei Schwägalp. Unser Brot kaufen wir gleich um die Ecke bei der Hörnli Bäckerei. Es handelt sich um Schweizer Brot, IP-Suisse und Naturel Zertifiziert. Die Eier für unsere Spätzli beziehen wir von Sepp Forrer, Wattwil.

Die Bauernhofglace wird von der Familie Bleiker, Lichtensteig aus ausschliesslich natürlichen Zutaten ohne Zusatzstoffe hergestellt.

Betreffend allergene Zutaten fragen Sie bitte beim Servicepersonal nach.