

## Tagemenu Freitag, 25. November 2022

### Tagessalat

\*\*\*

Gebratenes Claress Filet an Noilly Prat Sauce,  
Linsen und Federkohl 22.00

### MITTAGSKARTE

Vorspeise    Hauptgang

#### Schlosssalat

Gemischte Blattsalate | Radieschen | Karotten | Cherrytomaten | Croûtons

12.50

#### Nüsslisalat mit Speckchip und Onsen Ei

Nüsslisalat Hausdressing | Speck | Freilandei | Croutons

15.50

#### Kürbissuppe mit karamelierten Kernen und Öl

Kürbis | Kokosmilch | Sternanis

9.50

#### Beefsteak Tatar mit Hausbrot

Klassik

Swiss Single Malt Whisky

21.00

33.00

23.00

35.00

#### Tagliatelle aus Frischteigwaren an Weissweinsauce

Weissweinsauce | Birne | knuspriger Federkohl | Berner Müntschi

23.50

#### Hirschpfeffer mit seinen Garnituren

Hirsch | Rotkraut | Rosenkohl | Apfel

26.50

#### Wildbratwurst mit seinen Garnituren

Wildrahmsauce oder Steinpilzsauce (Steinpilzsauce plus CHF 1.50)

23.50

#### Egli Filets im Bierteig

Zitrone | Tartar Sauce

33.00

#### Egli Filets meunière mit gerösteter Haselnussbutter

Butter | Haselnussöl | Haselnüsse | Petersilie

34.00

#### Perlhuhnbrust leicht rosa gebraten

Wildrahmsauce oder Steinpilzsauce (Steinpilzsauce plus CHF 1.50)

29.50

#### Geschnetzelte Kalbsleber

Balsamico | Glace de viande

37.00

#### Cordon bleu

Nierstück vom Säuli | Hartkäse | Beinschinken

32.00

Wählen Sie zu unseren Fisch- und Fleischgerichten eine Beilage:

Salzkartoffeln / Tagliatelle / Spätzli

Pommes Frites / Kartoffelstock