

Vorspiise

Blattsalat vom Feld, riichhaltig garniert mit Kürbiskerndressing	7.50
Nüsslisalat vom Feld mit Fiige-Senf-Dressing und Ei	8.50
Rindstartar vom Bio Rind, zuebereitet nach Puureart mit knusprigem Brot	16.50
Grossi Portion, als Hauptgang	26.50

Suppe

Rüeblicremesuppe mit Kerbel	6.50
Huusgmacht Rindskraftbrühe mit Bacherbse	9.50

Hauptgäng

Öppis Urchigs...

Rippli und Speck us em Sud mit Suurchrut, Salzherdöpfel und verschiedene Senfsorte	22.50
Schwiins-Cordon Bleu (gfüllt mit Naturli-Raclettechäs), Herdöpfelspiess us em Ofe, Tomatenchutney und Wurzelgmües	24.50
Gschnätzlets vom Alpschwein mit Waldpilz und Rösti	28.50
Rindsvoresse mit Herdöpfel-Sellerie-Püree, Wurzelgmües, Speck, Silberzwiebeli und Champignons	32.50

Vom Garte

Blätterteigstern mit Marion's legendärem Wintergmüesragout, Linsen und Safransauce	22.50
--	-------

Us em See

Forellenfiletstreife us dä Schwiiz, im Kürbisbierteig mit orangem Pilawreis und Winterspinat	26.50
--	-------

Jucker's Bettmüpfeli

Zimtglace mit Rotwiizwetschge und Nidel	6.50
Warms Öpfeltarte Tatin vom Boskop Öpfel mit Vanilleglace	9.50
Schoggichueche mit flüssigem Kern und pochierte Seegräbner Birre	9.50

Und für d Chind

Schwiinsschnitzel, knusprig paniert mit Herdöpfelspiess und Tomatechutney	12.50
Hörnli und Ghackets mit Riibchäs und huusgmachtem Öpfelmues	9.50
Puurehofglace im Chübeli	5.00

Fleischdeklaration: Unser Fleisch stammt hauptsächlich aus der Schweiz, unter anderem auch von unserem Hof in Freienstein ZH. Sollte es einmal anders sein, vermerken wir das für Sie.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8,0% MwSt.