

WILD menu

Kürbiscreme Süppchen

verfeinert mit Vanille, steirischem Kernöl und gerösteten Kernen

Zarte Rehsschnitzel „Waldfee“

an Cognac-Steinpilzrahmsauce

dazu Hausgemachte Spätzli

Herbst-Gemüse wie Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und Preiselbeer-Apfel

Vermicelles Marcello

mit Tessiner Biscotti und Mandel-Krokantglacé

Menu 62.00



HERBST menu

Nüsslisalat mit knusprigen Kürbis-Triangoli

an Preiselbeerdressing „französische Art“

zartes Kalbsgeschnetzelttes

an Cognac-Steinpilzrahmsauce

dazu eine schöne Rösti

oder

Steinpilzravioli

an Cognac-Steinpilzrahmsauce

mit Rosenkohl und Trauben

Lauwarmes Schoggi-Küchlein mit flüssigem Kern

dazu warme Beeren und Joghurtglacé

Menu Kalb 59.50

Menu Ravioli 56.00

Vorspeisen

Herbstliches Trio

18.50 

Rehterrine, Hirschrohschinken und Kürbis-Vanillesüppchen
hausgemachtes Preiselbeer-Chutney und Röteli-Gelée

Alpstein Geflügelleber-Pâté

19.50

verfeinert mit Portwein an Aprikosen-Chutney
mit getoastetem Brioche und Alfalfasprossen

Salate

grüner Salat

8.20

gemischter Salat

9.80

Weidmann's Salat

15.50 

mit gebratenem Rauchspeck, Eierschwämmli, Trauben und Croûtons

Suppen

Grossmuetter's Flädli-soppe

8.50

Kraftbrühe mit feinen Kräuterflädli und Gemüsebrunoise

Kürbiscreme Süppchen

9.80 

verfeinert mit Vanille, steirischem Kernöl und gerösteten Kernen

Liebliches Tessiner Marronisüppchen Marcello

12.80 

mit Pistazienrahm

Fleischlos glücklich



Eierschwämmli-Ragout mit frischen Gartenkräutern 26.00
im Blätterteig-Pastetli mit Rotkraut und glasierten Marroni

Hausgemachte Marroni-Taler 27.50 (   !)
auf Curry-Kürbisgemüse mit Rosenkohl

Aaron's reichhaltiger Herbstgemüseteller 28.50
mit Spätzli, Rotkraut, Preiselbeer-Apfel

«Brauerei»-Gerstengeschnetzeltes vom Appenzellerbier 28.00  
mit Kürbis, Marroni und Nüssen dazu Saisonales Gemüse und Kräuter-Salzkartoffeln

gerne können Sie zusätzlich auf Wunsch Steinpilzrahmsauce bestellen 5.00 

aus dem See

Egliknusperli im Bierteig mit Sauce Tartar 31.00
Blattspinat mit Kräuter-Salzkartoffeln klein 26.00

Lachsfilet-tranché pochiert an Baumnuss-Apfelrahmsauce 35.00 
Blattspinat mit Kräuter-Salzkartoffeln klein 30.00

!ACHTUNG, Bitte wenden Sie sich in jedem Fall an den Service bei einer Allergie/Intolleranz,
auch wenn die Gerichte mit folgenden Signeten versehen sind:



vegetarisch



laktosefrei



vegan



glutenfrei

Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren davon enthalten sind.

Alle unsere Speisen enthalten Zutaten, welche Stoffe der 14 Hauptallergene gemäss LMG des Bundes oder
Spuren davon enthalten können. Auf Anfrage bereiten wir Ihnen gerne etwas ohne diese zu.

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 8.8 % MwSt.



Plattenservice für Geniesser - ab 2 Personen

Châteaubriand à la Béarnaise

pro Person 55.00

Ein zartes, reich garniertes Rindsfilet am Tisch tranchiert
mit Sauce Béarnaise, Pommes frites
und einer bunten Markt-Gemüsegarntur
... eines unserer Pardestücke!

Rehrücken "du Tilleul"

pro Person 55.00

das zarteste und feinste aller Wildgerichte mit grosser Herbstgemüsegarntur
Spätzli und Saisonfrüchten, serviert an Cognac-Steinpilzrahmsauce
... ein Genuss für alle Sinne!

Immergute Hauptgerichte

Poullardenbrust gebraten und tranchiert an Baumnuss-Apfelrahmsauce 29.00
mit Spätzli, Rotkraut und glasierten Marroni

Zartes Rindsfiletsteak mit sautierten Steinpilzen 47.50
an Bündner Röteli-Jus mit Markt-Gemüsebouquet klein 42.00
und hausgemachten Marroni-Kartoffelkroketten

Cordonbleu vom Schwein mit Appenzellerkäse und Rauchschinken 34.50
mit Pommes frites und Gemüsebouquet

Müller Franz-Steak Schweinssteak mit Rauchspeck 29.50
dazu Röstzwiebeln und Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüsebouquet
..... zu Ehren des letzten Müllers der alten Linden-Mühle Franz Fässler sel.



Wild-Spezialitäten

<i>Wildhacksteak</i> hausgemacht und wiegt rund 180 Gramm an Bündner Röteli-Jus mit Spätzli, Rotkraut und glasierten Marroni	32.00
<i>Rehpfeffer „Förster Art“</i> garniert mit Speck, Eierschwämmli und Croûtons Spätzli, Rotkraut und glasierte Marroni	34.50 klein 30.50
<i>Rehgeschnetzelttes „Winzer Art“</i> mit Nüssen und Trauben an Cognac-Rahmsauce mit Spätzli Herbst-Gemüse wie Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und Preiselbeer-Apfel	41.00 klein 37.00
<i>Hirschschnitzel „Höchalp“</i> vom zarten Hirschrücken mit Speck, Eierschwämmli und Croûtons an Bündner Röteli-Jus mit schöner Rösti	36.00 klein 32.50
<i>Wildteller „Weidmann's Glück“</i> Rehschnitzel, Hirschschnitzel und Rehpfeffer „von allem etwas“ mit seiner jeweiligen Garnitur dazu hausgemachte Marroni-Kartoffelkroketten, Herbst-Gemüse wie Rosenkohl, Rotkraut mit Marroni und Preiselbeer-Apfel	46.00
extra Marroni	+ 5.-

Unser Fleisch stammt wie folgt aus Zuchtbetrieben: Kalb, Schwein und Poulet CH,
Rind Irland, Egli Polen Stellnetz, Lachsfilet Norwegen
Reh aus Schweizer Jagt und Österreich und Hirsch aus Österreich.
Sofern nicht anders vermerkt wurden unser Brot und unsere Backwaren in der Schweiz produziert.
Wir beziehen unser Brot direkt von der Bäckerei Koller/Böhli oder backen in der Lindenküche.

Grill-Angebot zum zusammenstellen

Schweinssteak	ca. 160 gr	19.50
Pouletbrüstchen	ca. 160 gr	19.00
Kalbsschnitzel	ca. 140 gr	29.00
	ca. 100 gr	25.00
zartes Rindsfiletsteak Irish-Highlandbeef	ca. 160 gr	37.50
	ca. 110 gr	33.00
hausgemachte Café de Paris Butter		inbegriffen
Bündner Röteli-Jus		inbegriffen
Cognac-Steinpilzrahmsauce		inbegriffen
Baumnuss-Apfelrahmsauce		inbegriffen
Pommes frites		6.50
Hausgemachte Spätzli		6.50
Kräuter-Salzkartoffeln		6.50
Marroni-Kartoffelkroketten hausgemacht		9.00
Tagesgemüse garnitur		7.50
Bunter Salat (als Fitnessteller)		9.80

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Alle Preise sind in CHF incl. 8.8 % MwSt.