

FÜR DEN KLEINEN UND GROSSEN HUNGER

Herbstliche Vorspeisen

Herbstsalat

mit frischen Pilzen, Baumnüssen und Früchten
an Feigensenfdressing

12.5

Kürbis-Orangen-Suppe

mit Rahmhäubchen
und gerösteten Kürbiskernen

8

Sellerie-Apfelcrèmesuppe

mit Crème fraîche
und gerösteten Baumnüssen

8.5

Grüner Blattsalat

an Hausdressing

6.5

Gemischter Salat

an Hausdressing

8.5

Hauptgerichte

Rehschnitzel

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

38.5

Rehpfeffer

(aus Hemberger Jagd) reichlich garniert
mit verschiedenen Wildbeilagen*

31.5

Cordon-Bleu

Pommes Frites und Gemüsebouquet

27.5

Hackbraten Grossmutter Art

mit hausgemachten Spätzli und Gemüsebouquet

25.5

Pouletbrüstli

an Zitronensauce, Reis
und Gemüsebouquet

24.5

Entrecôte

mit Kräuterbutter, Pommes Frites
und Gemüsebouquet

37.5

Lachsfilet

an cremiger Dillsauce, Reis
und Gemüsebouquet

33.5

Gemüse-Curry

mit Reis und Kichererbsen
vegetarisch

16

Wildbeilagen-Teller

vegetarisch

22.5

Leue-Chässchnitte mit Ananas

reichhaltige Salatgarnitur
vegetarisch

21

Wurst-Käsesalat mit Pommes Frites

16

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

Für die Kleinen

Chicken-Nuggets
mit Pommes Frites
12.5

Spätzli mit Wursträdli
11.5

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 P. Bühler, Bächli auf den Tisch. Das Rehfleisch stammt aus Hemberger Jagd. Unser Brot kaufen wir gleich um die Ecke bei der Bäckerei Hörnli. Die Eier für unsere Spätzli beziehen wir von Sepp Forrer, Wattwil. Der Lachs kommt aus Norwegens Gewässern. Den Käse beziehen wir von der Alpkäserei Schwägalp.

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

Betreffend allergene Zutaten fragen Sie bitte beim Servicepersonal nach.