

**Schweinscordon bleu Sichternhof
mit Pommes frites und Saisongemüse
(gefüllt mit Birnen, Steinpilzen, Beinschinken
und unserer hauseigenen Käsemischung)**

Fr. 38.50

Unsere Weinempfehlung:

Principi Di Butera, Deliella Nero d'Avola (Sizilien, IT)

1dl - Fr. 6.00

Unsere Empfehlungen

Vorspeisen

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt.

Kürbiscrèmesuppe	Fr. 8.50
mit Speck- und Dörrzetschgenspiessli	Fr. 12.50
Nüsslisalat (Eschbach, Füllinsdorf) mit Ei, Croûtons und Baumnüssen	Fr. 13.50
mit Speck	Fr. 15.50
mit Steinpilzwürfel	Fr. 16.50

Hauptspeisen

Hirschragoût	Fr. 29.50
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und herbstlicher Garnitur	
Hirschfiletmédallions mit Kräuterbutter	Fr. 39.50
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und herbstlicher Garnitur	
Rehgeschnetzeltes an Wildrahmsauce	Fr. 41.50
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und herbstlicher Garnitur	
Hausgemachte Wildschweinbratwurst (aus Olsberg, AG)	Fr. 29.50
an Zwiebelsauce mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und herbstlicher Garnitur	

KALTE GERICHTE

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt.

Grüner Salat	Fr. 8.50
Gemischter Salat	Fr. 9.50
Salatteller mit Ei	Fr. 18.50
Salatteller mit Ei und Rohschinken	Fr. 20.50
Wurstsalat einfach	Fr. 16.00
Wurstsalat mit gemischtem Salat	Fr. 21.50
Wurstsalat mit Pommes frites	Fr. 21.50
Wurstkäsesalat einfach	Fr. 18.00
Wurstkäsesalat mit gemischtem Salat	Fr. 23.50
Wurstkäsesalat mit Pommes frites	Fr. 23.50
Thonsalat einfach	Fr. 15.00
Thonsalat mit gemischtem Salat	Fr. 20.50
Thonsalat mit Pommes frites	Fr. 20.50
Speck geschnitten mit Käse	Fr. 21.50
Sichtere Brättli (auf Anfrage) mit Trockenfleisch, Speck, Serrano- und Beinschinken, Salami und Gruyère	Fr. 27.50

Rösti (hausgemachte Rösti)

Sichtere Rösti mit Beinschinken und Raclettekäse überbacken, mit paniertem Schnitzel	Fr. 27.50
Farmer Rösti mit Rindsmédallions, Kräuterschaum und Spiegelei	Fr. 37.50
Arbeiter Rösti mit Raclettekäse überbacken, mit Fleischkäse und Spiegelei	Fr. 24.50

Spätzli Pfanne (hausgemachte Spätzli)

Buurespätzli mit Champignonrahmsauce, Speckwürfeli und Raclettekäse überbacken	Fr. 24.50
Spätzli nach Art des Hauses Pouletschenkelgeschnetzeltes an einer würzigen, tomatierten Whiskeyrahmsauce	Fr. 25.50

Vegetarisch

Gärtner Rösti mit Saisongemüse und Raclettekäse überbacken	Fr. 24.50
Kürbis-Steinpilzrisotto mit Rotkraut, Rosenkohl und herbstlicher Garnitur	Fr. 25.50
Försterpastetli (Finkbeiner Bäckerei) mit Waldpilzrahmsauce, Rotkraut, Rosenkohl und herbstlicher Garnitur	Fr. 27.50
Vegi Wildteller mit Waldpilzsauce mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und herbstlicher Garnitur	Fr. 27.50

Fitnesssteller (mit gemischtem Salat)

Schweinssteak	Fr. 31.50
Pouletbrüstli	Fr. 28.50
Rindsentrecôte	Fr. 41.50
Ueli Bier Egli-Knusperli mit Tartarsauce	Fr. 28.50
Panierte Schweinsschnitzel	Fr. 27.50
Schweinscordon bleu	Fr. 36.50

Fleischgerichte (mit Saisongemüse und Beilage nach Wahl)

Kalbscordon bleu	Fr. 46.50
Paniertes Kalbsschnitzel	Fr. 38.50
Panierte Schweinsschnitzel	Fr. 27.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter	Fr. 31.50
Schweinscordon bleu	Fr. 36.50
Schweinscordon bleu XXL	Fr. 46.50
Rindsentrecôte mit Pfeffersauce	Fr. 41.50

S'het solange s'het

Schweinsrahmschnitzel Grossmutterart an Champignonrahmsauce mit Butternudeln und Saisongemüse	Fr. 30.50
Geschnetzelte Kalbsleber an Sauce Madeira mit Rösti und Saisongemüse	Fr. 36.50

Beilagen

Pommes frites, Röstikroketten, hausgemachte Spätzli
Butternudeln, hausgemachte Rösti (+1 Fr.) und Weissweinisotto (+1 Fr.)

Kleine Portion

Alle Menüs können als kleine Portion bestellt werden (-3 Fr.).
Davon ausgenommen sind Menüs mit Cordon bleu, Bratwurst oder Entrecôte,
das Sichtere Brättli sowie einfache Salate

Herkunftsdeklaration

Fleisch: Rind: AU | Kalb: CH | Geflügel: CH | Schwein: CH | Wildschwein: CH | Hirsch: AT | Reh: AT

Fisch: Egli: CH

Brot und Feinbackwaren: CH