

APÉROEMPFEHLUNGEN

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% MwSt.

Cupli (Prosecco)	9.50
Hugo (auch alkoholfrei möglich)	11.50
Aperol Spritz (auch alkoholfrei möglich) auch mit Limoncello, Mandarinello oder Campari möglich	11.50
Hausapéro Gin Tonic mit gefrorenen Himbeeren	13.50
Gespritzter Weissler (süss oder sauer)	7.50
Martini Bianco	7.20
Campari Soda	7.20
Campari Orange	9.40
Cynar	7.20
Cynar Orange	9.40
Ricard (Pastis)	7.20

WEINEMPFEHLUNGEN

Weisswein

Sauvignon Bianco, Luigi de Puppi (Friuli, ITA) <i>Cabernet Sauvignon</i>	1dl 6.00
---	----------

Roséwein

Alma Atlantica Rosé (Galizien, ESP) <i>Mencia</i>	1dl 6.00
--	----------

Rotwein

La Cendrillon n°1 (Languedoc-Roussillon, FRA) <i>Syrah, Grenache, Mourvedre</i>	1dl 7.50
--	----------

VORSPEISEN

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% MwSt.

Grüner Salat	8.50
Grüner Salat mit Ei und Croûtons	10.50
mit Speck	12.50
Gemischter Salat	9.50
Kürbiscrèmesuppe	8.50
mit Speck- und Dörrzwetschgenspiessli	12.50

SAISONEMPFEHLUNGEN

Wildschweincordon bleu Sichternhof	40.50
gefüllt mit Schinken und Raclettekäse, mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und herbstlicher Garnitur	
Hirschragoût Hubertus	29.50
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und herbstlicher Garnitur	
Hirschfiletmédallions mit Rotweinsauce und Eierschwämmli	41.50
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und herbstlicher Garnitur	
Rehgeschnetzelttes an Wildrahmsauce	41.50
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und herbstlicher Garnitur	
Hausgemachte Wildschweinbratwurst (aus Liestal)	29.50
an Zwiebelsauce mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und herbstlicher Garnitur	

KALTE GERICHTE

Salatteller mit Ei und saisonaler Garnitur	18.50
Salatteller mit Ei, Serranoschinken und saisonaler Garnitur	20.50
Wurstsalat einfach	16.00
Wurstsalat mit gemischtem Salat	21.50
Wurstsalat mit Pommes frites	21.50
Wurstkäsesalat einfach	18.00
Wurstkäsesalat mit gemischtem Salat	23.50
Wurstkäsesalat mit Pommes frites	23.50
Thonsalat einfach	15.00
Thonsalat mit gemischtem Salat	20.50
Thonsalat mit Pommes frites	20.50
Speck geschnitten mit Käse	21.50
Sichtere Brättli (auf Anfrage) mit Trockenfleisch, Speck, Serrano- und Beinschinken, Salami und Gruyère	27.50

WARME GERICHTE

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% MwSt.

Rösti (hausgemachte Rösti)

Sichtere Rösti	27.50
mit Beinschinken und Raclettekäse überbacken, mit paniertem Schnitzel	
Farmer Rösti mit Rindsmédallions, Kräuterschaum und Spiegelei	38.50
Arbeiter Rösti	24.50
mit Raclettekäse überbacken, mit Fleischkäse und Spiegelei	

Traditionell

Buurespätzli	24.50
mit Champignonrahmsauce, Speckwürfeli und Raclettekäse überbacken	
Schweinsrahmschnitzel Grossmutterart	30.50
an Champignonrahmsauce mit Butternudeln und Saisongemüse	
Pouletbrust nach Art des Hauses an tomatierter Whiskyrahmsauce	28.50
mit hausgemachten Spätzli und Saisongemüse	
Geschnetzelte Kalbsleber an Sauce Madeira	38.50
mit hausgemachter Rösti und Saisongemüse	

Klassiker (mit Saisongemüse und Beilage nach Wahl)

Pouletbrüstli mit Kräuterbutter	28.50
Kalbscordon bleu mit Preiselbeeren	46.50
Paniertes Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren	41.50
Panierte Schweinsschnitzel	27.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter	31.50
Schweinscordon bleu	36.50
Schweinscordon bleu XXL	46.50
Rindsentrecôte mit Kräuterbutter	41.50

Fitnesssteller (mit gemischtem Salat und saisonaler Garnitur)

Schweinssteak	31.50
Pouletbrüstli	28.50
Rindsentrecôte	41.50
Ueli Bier Egli-Knusperli mit Tartarsauce	30.50
Panierte Schweinsschnitzel	27.50
Schweinscordon bleu	36.50

VEGETARISCH

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% MwSt.

Gärtner Rösti (auch vegan möglich) mit Saisongemüse und Raclettekäse überbacken	24.50
Vegi Wildteller mit Waldpilzsauce mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und herbstlicher Garnitur	27.50
Kürbis-Steinpilzrisotto (auch vegan möglich) mit Rotkraut, Rosenkohl und herbstlicher Garnitur	27.50
Försterpastetli (Finkbeiner Bäckerei) mit Waldpilzrahmsauce, Rotkraut, Rosenkohl und herbstlicher Garnitur	27.50
Salatteller mit Ei und saisonaler Garnitur	18.50

UNSERE BEILAGEN

Pommes frites
Butternudeln
Hausgemachte Spätzli
Hausgemachte Rösti (+1 Fr.)
Weissweinrisotto (+1 Fr.)
Röstikroketten

INFORMATIONEN

Kleine Portion

Kleine Portionen sind für die meisten Menus möglich.

Glutenfrei

Bei uns können fast alle Menus glutenfrei bestellt werden, zudem sind bei uns alle Saucen glutenfrei.

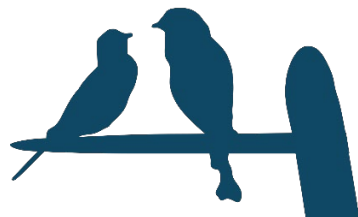
Wichtige Anmerkung: Je nach Schweregrad einer Zöliakie können Spuren in der Luft bereits zu Problemen führen. Dies können wir leider nicht garantieren.

Herkunftsdeklaration

Fleisch: Rind: IRL | Kalb: CH | Geflügel: CH | Schwein: CH
Wildschwein: AUT | Hirsch: AUT | Reh: AUT

Fisch: Egli: CH

Brot und Feinbackwaren: CH (Finkbeiner Bäckerei)



DIGESTIFEMPFEHLUNGEN

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% MwSt.

Vieille Prune / Abricot / Poire	Fr. 8.30
Grappa delle Langhe, Sibona	Fr. 7.20
Grappa Gran Riserva Stravecchia, Extra Old 2002	Fr. 10.50
Limoncello (Hausgemacht)	Fr. 7.50
Mandarinello (Hausgemacht)	Fr. 7.50
Williams	Fr. 7.20
Calvados	Fr. 9.40



Wir wünschen Ihnen viele schöne Genussmomente
und eine unvergessliche Zeit auf dem Sichterthof.