



VORSPEISEN STARTERS

BUNTER BLATTSALAT

an Balsamico-Hausdressing
Green salad with homemade Italian dressing
10.50

GEMISCHTER SALAT

an Balsamico-Hausdressing
Mixed salad with homemade Italian dressing
12.50

NÜSSLISALAT

mit Speck, Freilandei (Baumschule Reichenbach) & Croûtons
Lamb's lettuce with bacon, free-range eggs & croutons
16.50

VEGANE KÜRBISCRÈMESUPPE

mit Ingwer & Kokosnuss
Vegan pumpkin soup with ginger and coconut
13.50

STEINPILZ (EU)-CRÈME BRÛLÉE

mit glasierten Maroni
Porcini crème brûlée with glazed sweet chestnuts
16.50

RAVIOLI VON BRAVO DELIKATESSEN, ZH-HÖNGG

gefüllt mit getrockneten Tomaten, an Basilikumbutter, mit Parmesankäse,
schwarzen Oliven & Pinienkernen
Artisanal Ravioli, filled with dried tomatoes, on basil butter, with parmesan cheese, black olives
& pine nuts

ALS VORSPEISE

Starter
19.50

ZUM HAUPTGANG

Main course
32.50



HAUPTGÄNGE WILDSAISON MAIN COURSES GAME SEASON

HIRSCHPFEFFER (CH) HOLZENFLEISCH ENNETBÜRGEN

mit Spätzli, Rotkraut, Birnen, Trauben, Preiselbeeren & glasierten Maroni
Venison with spätzle (Swabian noodles), red cabbage, pears, grapes, cranberries & glazed chestnuts

38.50

REHSCHNITZEL-SALTIMBOCCA (CH/AT) BIO-METZG ABEGG LANGNAU A.A.

an Wildjus, mit Salbei & Rohschinken, dazu Grappa-Risotto, Gemüse & Trauben
Roe deer scallop wrapped with dry-cured ham and sage, accompanied by grappa risotto, vegetables, grapes & gravy

45.50

WILDBRATWURST (EU) BIO-METZG ABEGG LANGNAU A.A.

an Zwiebel-Preiselbeersauce, dazu Rösti, Rosenkohl & Trauben
Game bratwurst on onion-cranberry sauce, Swiss hash browns, Brussel sprouts & grapes

34.50

REHGESCHNETZELTES (CH/AT) BIO-METZG ABEGG LANGNAU A.A.

mit Eierschwämmchen an Rahmsauce, dazu Preiselbeer-Pfannkuchen,
Rosenkohl, Maroni & Trauben

Dear ragout with chanterelles, cream sauce, cranberry pancake, Brussel sprouts, chestnuts & grapes

43.50

WILD-VEGI-TELLER

mit Spätzli, Rotkraut, Maroni, Birnen, Preiselbeeren, Trauben & Pilzrahmsauce
Vegetarian game season assortment: Swabian noodles, red cabbage, chestnuts, pears, cranberries, grapes & creamy mushroom sauce

32.50



HAUPTGÄNGE FLEISCH & FISCH MAIN COURSES MEAT & FISH

SAIBLINGSFILET (CH)

gebraten, an Beurre blanc, auf Fenchel-Orangen-Gemüse & Kartoffeln
Char filet on Beurre blanc, with fennel-orange-vegetables & potatoes
39.50

RINDSFILET (CH) BIO-METZG ABEGG LANGNAU A.A.

an Eierschwämmchen-Rahmsauce, dazu Pastinaken-Birnenstampf & Jungspinat
Beef filet on creamy chanterelles sauce, parsnip-pear mash & spinach
59.50

HACKTÄTSCHLI (CH) BIO-METZG ABEGG LANGNAU A.A.

an Pilzrahmsauce, dazu Kürbis-Kartoffelstock und Trauben
Minced meat bun(s) on creamy mushroom sauce, pumpkin-potato mash & grapes
36.50

ALBISHAUS BURGER VOM RIND (CH) BIO-METZG ABEGG LANGNAU A.A.

mit Gruyère, dazu Country Fries, Knoblauchdip, Cole Slaw und Candy Bacon
ALBISHAUS burger w/ Gruyère cheese, country fries, garlic dip, cole slaw & candy bacon
32.50

HAUPTGÄNGE VEGI & VEGAN MAIN COURSES VEGETARIAN & VEGAN

FONDUE (CH) CHÄS & CO

unsere langjährige Hausmischung, serviert mit jungen Kartoffeln, frischen
Birnen & Brot
Cheese fondue, served with potatoes, fresh pears & bread
36.50

VEGETARISCHER BURGER MIT HAUSGEMACHEM PATTY

dazu Country Fries, Knoblauchdip und Cole Slaw
Vegetarian burger with country fries, garlic dip and cole slaw
32.50

VEGANE QUINOA-TÄTSCHLI HAUSGEMACHT

mit spätsommerlichem Tomaten-Kürbis-Curry, Jung-Spinat & gerösteten
Kichererbsen
Vegan quinoa balls, with tomato-pumpkin curry, spinach & roasted chickpeas
32.50



KLEINE KÖSTLICHKEITEN FÜR JEDES ALTER CASUAL BUT DELICIOUS FOR KIDS OR GROWN UPS

WURST-KÄSE-SALAT

mit französischem Hausdressing

Swiss sausage and cheese salad with French dressing

EINFACH

with green salad

21.50

GARNIERT

with a variation of different salads

26.50

CHICKEN NUGGETS (CH) HAUSGEMACHT

mit Country Fries

Chicken nuggets and fries

KINDERPORTION

For children

16.50

GROSSE PORTION

For adults

26.50

PORTION COUNTRY FRIES - AUCH FÜR DIE ERWACHSENEN

Premium French fries - tasty for all the ages

8.-



DESSERTS HAUSGEMACHT DESSERTS HOMEMADE

VERMICELLESMOUSSE-TORTE

Tartlet with seasonal chestnut cream

12.50

KÜRBIS-STRUDEL

mit Kokosnus raspeln, Sultaninen & Haselnuss an Honig-Vanillesauce

Pumpkin strudel with coconut chips, raisins & hazelnuts on honey-vanilla sauce

14.50

TIRAMISÙ VEGAN

Vegan tiramisu

12.50

SAUSERMOUSSE

mit frischen Trauben

Mousse, made with a reduction of grape must

12.50

FRUCHTWÄHE TAGESFRISCHE FRÜCHTE

Swiss puff pastry with fresh fruits of the day

8.50

SCHOGGIKUCHEN

Chocolate cake

8.-

ZITRONENCAKE

Lemon cake

7.-

MIT FRISCHEM SCHLAGRAHM +1.50

Portion of fresh whipped cream +1.50



GLACÉS ICE CREAM

**SCHOGGI, VANILLE, STRACCIATELLA, MOCCA, CAMEL,
PISTACHE, ERDBEER, BAUMNUSS, ZITRONENSORBET**
CHOCOLATE, VANILLA, STRACCIATELLA, COFFEE, CAMEL,
PISTACHIO, STRAWBERRY, WALNUT, LEMON SORBET

PRO KUGEL 4.-
Scoop

MIT FRISCHEM SCHLAGGRAHM + 1.50
With fresh whipped cream

COUPES SUNDAES

COUPE DÄNEMARK

Vanilleglacé, Schlagrahm und warme Schoggisauce
Sundae «Coupe Denmark» with vanilla ice cream, whipped cream
and hot chocolate sauce
11.50

COUPE WELTI

Erdbeerglacé, Vanilleglacé, Schlagrahm und Cassislikör
Sundae «Coupe Welti» with strawberry and vanilla ice cream, whipped cream
and cassis liqueur
12.50

COUPE COLONEL

Zitronensorbet und Wodka
Sundae „Coupe Colonel“ with lemon sorbet and vodka
11.50

EISKAFFEE

Moccaglacé, Espresso und Schlagrahm
Sundae «Coffee» with coffee ice cream, espresso macchiato and whipped cream
10.50

COUPE SMARTIES

Kugel Glacé nach Wahl, Schlagrahm und Smarties
Sundae «Smarties» with one scoop of ice cream of choice, whipped cream
and «Smarties» chocolate lentils
6.50