

# TAGESKARTE

12.00 bis 17.30 Uhr

## VORSPEISEN | STARTERS

**Rinds-Tatar 70g / 140g** 27.00 / 42.00

Toast | gepickeltes Gemüse | Zwiebeln  
*Beef tatar | toast | pickled vegetables | onions*

**Kastanienbaum-Plättli für 2 Personen** 39.00 **Ueli Hof**

mit Spezialitäten vom Bio-Metzger Ueli-Hof  
Kürbiskerntafel | Knobliast | Rauchspeck | Hobelfleisch |  
Alpkäse | Kräuterfrischkäse | Hobelkäse | Grissini  
*Appetizer plate for 2 persons with various cold cuts and cheeses*

**Winter Gemüsesalat mit Soja - Ei** 18.00

Kabis | Karotte | Rande | Kürbis  
*Winter vegetable salad with soy egg*

## SUPPEN | SOUPS

**Kastanien-(Baum)-Schaumsuppe /Chestnut soup** 14.50  
mit Jakobsmuschel /with scallop +3.00

**Rosenkohl-Creme-Suppe mit gebratenem Speck** 12.50  
*Brussels sprouts-cream-soup with bacon*

**Tagessuppe** 10.50  
*Soup of the day*

## SALAT | MIXED SALAD

**Mix Salat** 14.00  
Croûtons | Tomaten | Gurken | Radieschen

**Caesar Salad** 28.50

Lattich | Sardellen | Parmesan | Croutons  
mit Swiss Shrimps (Jumbo 3 Stück) 39.50

mit Maispoularden Streifen 36.50

**Nüsslisalat mit Speck und Ei** 18.50  
Kartoffel | Zwiebeln | Croutons

## FEINES | DELICATE

<b>Kastanienbaum-Burger</b>	37.00
Angus-Beef   hausgemachte Salsa   Salat   Kastanienbaum-Pommes <i>Angus beef   homemade salsa   salad   Kastanienbaum fries</i>	
<b>Vegi-Burger</b>	28.00
Linsen   hausgemachte Salsa   Salat   Kastanienbaum-Pommes <i>Lentil   homemade salsa   salad   Kastanienbaum fries</i>	
<b>Pasta</b>	25.00
Eierschwämmli   Knoblauch   frische Kräuter   Hartkäse <i>Chanterelles   garlic   fresh herbs   hard cheese</i>	
<b>Wiener-Schnitzel</b>	45.00
Kalbfleisch   Gurke   Kastanienbaum-Pommes   Preiselbeeren <i>Veal   cucumber   Kastanienbaum fries   cranberries</i>	
<b>Saiblingsfilet</b>	37.00
Wirsing   Salzkartoffeln <i>Char fillet   savoy   boiled potatoes</i>	
<b>Vegetarischer Herbstteller</b>	35.00
Kabis   Rotkohl   gebratene Pilze   Marroni   Rahm-Wirz   Spätzli   Rosenkohl   Birne   Preiselbeere <i>Cabbage   red cabbage   roasted mushrooms   chestnut   pumpkin   Spaetzle   Brussels sprouts   pear   cranberry</i>	

## DESSERTS

<b>Nesselrode</b>	12.50
Vermicelles   Vanille   Rahm   Meringues <i>chestnuts   cream</i>	
<b>Crème Brûlée</b>	15.50
Himbeer-Sorbet <i>Raspberry sorbet</i>	
<b>Kuchen aus der Kuchenvitrine</b>	7.50
Lassen Sie sich überraschen <i>Cake from the cake showcase - Let us surprise you</i>	

Unser Glace-Angebot finden Sie in der separaten Karte.  
*You will find our ice cream offer in the separate menu.*

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusiver gesetzlicher Mehrwertsteuer.  
Wir verwenden Schweizer Fleisch und Fisch. Miesmuscheln kommen aus Frankreich, Italien oder Niederlande.  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.