

Sonntagskarte

September 2025

Öppis warms i Buch

Kürbiscrèmesuppe mit Nidle 10.--

Eierschwümmlicrèmesuppe mit Nidle 10.--

Bouillon mit Brotwürfeli und Chrütli 7.--

Grünenfueter

Grüner Salat 9.--

Gemischter Salat 12.--

Nüsslersalat mit Ei 13.50
mit Späck & Croûtons +3.--

Ohne Fleisch

Tortelli mit Steinpilz-Ricotta Füllung
an Salbeibutter 31.--

Herbstteller mit Pilzrahmsauce, Rosenkohl,
Rotkraut mit Maroni, Kürbis, Pfälzerrüebli
Spätzli & Früchten 33.--

Reichhaltiger Gemüseteller, Estragonsauce
& neue Händöpfeli 31.--

Fisch

Gebratene Zanderfilets mit Eierschwümmli & Chrütli
neue Händöpfeli 39.--



Usem Wald

Wildschweinfilets mit Cognacrahmsauce & Eierschwümmli, Rosenkohl, Kürbis, Rotkraut mit Maroni, Spätzli & Früchtegarnitur	43.--
Hirschschnitzel mit Pilzrahmsauce Rosenkohl, Kürbis, Rotkraut mit Maroni, Spätzli & Früchtegarnitur	42.--
Rehschnitzel mit Pilzrahmsauce Rosenkohl, Kürbis, Rotkraut mit Maroni Spätzli & Früchtegarnitur	46.--
Poulet Pouletbrüstli mit Pilzrahmsauce, Rosenkohl, Kürbis, Rotkraut mit Maroni Spätzli & Früchtegarnitur	38.--
Söili Schweinsfiletmedaillons «Eva» im Speckmänteli Cognacrahmsauce & Eierschwümmli, Nudeln, Pfirsich mit Rahm	39.--
Schweinsschnitzel «Hubertus» (Nierstück) an Pilzrahmsauce Rosenkohl, Kürbis, Rotkraut mit Maroni Spätzli & Früchtegarnitur	35.--
Kalb Wienerschnitzel garniert mit Gemüse & Pommes Frites	43.--
Chaubsvorässe mit Safransosse, Mischgmües & Händöpfustock	34.--
Rind Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter 180 g mit reichhaltiger Gemüse garnitur & Pommes Frites	40.--
Viel Gemüse, wenig Fleisch Schweinsfiletmedaillon (100 g) an Pilzrahmsauce mit reichhaltiger Gemüse garnitur & Pommes Frites	38.--
Rindsfiletmedaillon (100 g) mit Kräuterbutter mit reichhaltiger Gemüse garnitur & Croquettes	41.--