

Suppe

Kürbis feines Crèmesüpli mit Kürbiskernglace	11.50
Pilz Wildkraftbrühe mit Pilzen und Hirschmostbröckli Blätterteighaube	12.50
Tomaten-Kokos feines Crèmesüpli mit Joghurt-Ingwerglace	12.50

Salat

Autunno Blattsalat gebratene Rehschnitzelstreifen Pilze herbstliche Garnituren Feigendressing	14.50
Trauben-Nuss Salat von Traube, Nuss und Ruccola	11.50
Tomate Würfel von Tomate Mozzarella Basilikum Zwiebel	12.50
Hergarten bunt gemischte Blattsalate aus der Schüssel Jede weitere Person am selben Tisch	9.50 je 8.50
Ruccola Ruccolasalat Parmesanflocken Balsamicodressing	10.50
Nüssli Nüsslisalat Ei Croûtons Speck Knoblisauce	13.50

Vorspeise

Bruschetta Knoblauchtoast Tomatenwürfel Basilikum	8.50
Bruschetta di manzo Knoblauchtoast Rindfleischtatare	13.50
Kürbis knusprige Kürbis-Frühlingsrolle sweet Chilisaucе kleines Salatbouquet	9.50
Gamberini al Forno (VIE) Krevetten Knoblauch Chili aus dem Ofen	13.50
Warmer Ziegen-Schafkäse mariniert auf Trauben-Nuss-Salat	15.50
Pulpo (ESP) vom Grill aussen knusprig innen zart herbstlicher Gemüsesalat	17.00

Pasta & Risotto

Risotto sämiger Feigenrisotto mit Krevetten oder Pouletwürfeli	21.50 26.50
Taglierini hausgemachte Taglierini mit Steinpilz Wildschweinschinken Parmesan	26.50
Thai Curry rotes Gemüsecurry scharf Basmatireis mit Krevetten oder Pouletwürfeli	23.50 28.50
Penne würzige Kokos-Tomatenpenne mit Peperoni mit Krevetten oder Pouletwürfeli	21.50 26.50
Ravioli Trüffelravioli Salbeibutter Parmesanflocken	23.50
Spaghetti Carbonara Spaghetti mit sämiger Rahmsauce Parmaschinken Parmesanflocken	22.50

Hauptgericht

Diese Fleischgerichte werden mit Herbstgemüse serviert.

Poulet gefülltes Brüstli mit Apfel, Frischkäse und Mandel Mostsauce	27.50
Spare Ribs überbacken mit BBQ-Sauce aus dem Holzofen	32.00
Lammhaxe (IRL) geschmort aus dem Holzofen	29.50
Rindsfiletsteak 170 g vom Grill mit Kalbsjus	37.50
Rindsfiletmedaillon 140 g vom Grill mit Kräuterbutter	33.50
Hackbraten vom Rind im Speckmantel mit Kalbsjus	25.50
Kabeljau knusprig gebraten mit Tomatenragout	29.50
Appenzeller Steak gratiniertes Schweinssteak Röstzwiebeln Mostbröckli Appenzeller Käse	29.50
Hausgemachte Beilagen Feigenrisotto Pommes frites Spätzli Taglierini Basmatireis Kürbis-Kartoffelstock	je 5.50

Wildgericht

All diese Gerichte werden mit Blaukraut, Butterspätzli und diversen herbstlichen Garnituren serviert.

Beilagenteller Spätzli Blaukraut Wildgarnituren Pilzragout	29.50
Hirschpfeffer (CH/EU) klassisch mit Croûtons, Speck und Pilzen	31.50
Rehschnitzel (CH/EU) rosa gebraten Steinpilzsauce	37.50
Rehrücken (CH/EU) 170 g rosa gebraten Steinpilzsauce	39.50
Wildschweinerücken gratiniert mit Feigenkruste Portweinjus	37.50
Hirschgeschnetzeltes (CH/EU) rosa gebraten Cranberry Jus	35.50
flotter 3er Hirschpfeffer Rehschnitzel Wildschweinerücken	39.50

Nichts gefunden?

Fragen Sie uns nach unserem aktuellen Tagesangebot!

Alle unsere Speisen enthalten Zutaten, welche Stoffe der 14 Hauptallergene gemäss LMG des Bundes oder Spuren davon enthalten können. Auf Anfrage bereiten wir Ihnen gerne etwas ohne diese zu.

Pizza

Mittwochs ist Pizza-Fiesta – dann kostet jede Pizza nur CHF 11.90.	
Margherita	14.00
Napoli Sardellen Kapern	15.00
Gorgonzola Gorgonzola	15.50
Quattro formaggi 4 verschiedene Käse	17.00
Salame Salame	16.50
Funghi Champignons	16.50
Prosciutto Vorderschinken	17.00
Due gusti Vorderschinken Champignons	18.50
Hawaii Vorderschinken Ananas	18.00
Fiorentina Speck Spinat	18.50
Contadina Speck Ei Spinat	19.50
Quattro Stagioni Pilze Vorderschinken Artischocken Oliven	19.50
Capricciosa Peperoni Artischocken Vorderschinken Pilze	19.50
Carbonara Parmaschinken Champignons Knoblauchsauce	20.00
Simona Mascarpone Spinat Rohschinken	20.50
Vincenzo Spinat Salame piccante Champignons Knoblauch	20.50
Nizza Thunfisch (PHI) Zwiebeln Oliven Sardellen Peperoni	19.50
Diavolo Salame piccante Peperoncini Zwiebeln Knoblauch	19.50
Ortolana Grillgemüse	18.50
Bombay Pouletstreifen Curry Ananas	18.50
Rusticana Speck Zwiebeln Knoblauch	19.00
Nonna Parmaschinken Scamorza affumicato Peperoni Oliven	21.00
BBQ Grillgemüse Pouletbruststreifen Kräuterbutter	22.00
Hippokrates Oliven Ziegenkäse Peperoni Zwiebeln Tomaten	19.50
Appenzell Mostbröckli Zwiebeln Appenzeller Käse Pantli	21.50
Calzone Vorderschinken Salame Mostbröckli Speck	21.00
Al Capone Vorderschinken Salame Mostbröckli Speck	21.00
Landsmeend Appenzeller Käse Röstzwiebeln Siedwurstädli	19.50
Parma Rohschinken Parmesan Ruccola	21.00
Neptun Pulpo Kabeljau Krevetten	21.00
Surf 'n 'Turf Rindsfiletstreifen Riesenkrevetten Mozzarella	23.00
Cervo Kürbis Feige Hirschmostbröckli	21.00
Bosco Kürbis Feige Steinpilz Mascarpone	19.50
Caccia Rehschnitzelstreifen (CH/AT) Steinpilz Ruccola	21.00
Cinghiale Wildschweinrohschinken (AT) Parmesan schwarze Nuss	19.50
Bordo ripieno Frischkäse im Pizzarand zusätzlich zu jeder Pizza	2.50
Bordo ripieno Autunno Kürbis im Pizzarand zusätzlich zu jeder Pizza	2.50

Hergarten

die Esseria

Für weitere Informationen
www.esseria.ch



Falls nicht anders deklariert, stammt unser Fleisch, Fisch und Geflügel aus der Schweiz und aus Zuchtbetrieben. Unser Wild kommt aus der EU und der Schweiz. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 7,7% MwSt.

Kleine Vorspeisenportionen sind CHF 1 günstiger als angegeben, Hauptgangportionen CHF 2.

Kleine Pizzas und Pizzas zum Mitnehmen sind CHF 2.00 günstiger als angegeben. Für Änderungen wird je nach Aufwand ein Zuschlag verrechnet.