KALTE VORSPEISEN

Duett von Hausgebeiztem Graved Laks Fr. 18.80
und schottischem Rauchlachs
Senf – Honig – Dillsauce
Sahnemerrettich
Toast und Butter

«Herbstsalat» Fr. 18.80
bunte Blattsalate an Feigendressing
mit Baumnüssen, Apfel, Feigen, Orangenfilets
Parmesanspänen und geräuchertem Hirschschinken

Bouquet von Herbstlichen Salatspitzen Fr. 17.80
garniert mit an Thymianhonig gebackenem
Ziegenfrischkäse auf Apfelspalten

SALATE

Saisonaler Blattsalat Fr. 9.50

Gemischter Salat Fr. 11.50

Grosser Salatteller mit Ei und Melone Fr. 20.50
an unserem feinen Hausdressing

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Rinderkraftbrühe Fr. 13.80 **
hausgemacht mit Markscheiben und Kräutern

Gemüsesüppchen vom Hokaidokürbis Fr. 12.80**

Tagessuppe Fr. 9.80 **

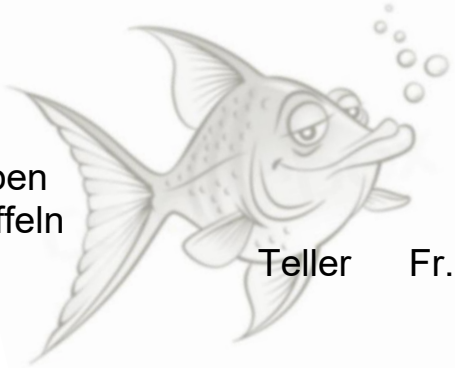
** Suppe als Hauptgang, grosse Tasse Zuschlag Fr. 3.—

VEGETARISCHE GERICHTE

Wildbeilagenteller „La Gare“ Fr. 28.80
Rotkohl, Rosenkohl, Marroni, Birne und
hausgemachten Spätzli

Spätzlipfanne Fr. 24.80
mit Steinpilzen, Gemüsestreifen und Käse

FISCHSPEZIALITÄTEN AUS UNSEREN SEEN UND AUS DEM MEER

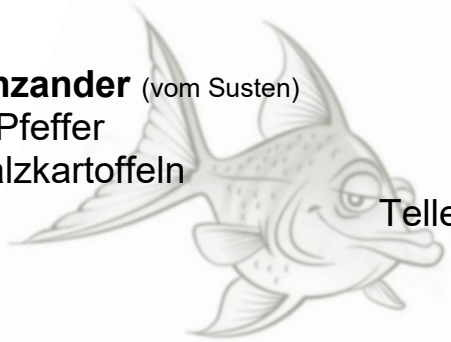


Felchenfilets „Caprice“
mit Mandelbutter und Bananenscheiben
serviert mit Blattspinat und Salzkartoffeln

Teller Fr. 37.80

Felchenfilets „Maison“
mit Champignons, Tomatenwürfelchen und Kräuter
serviert mit Blattspinat und Salzkartoffeln

Teller Fr. 37.80



Gebratene Schleife vom Alpenzander (vom Susten)
an feiner Senfsauce mit rosa Pfeffer
serviert mit Blattspinat und Salzkartoffeln

Teller Fr. 39.80

Gebackene Eglifilets (kein Bierteig !)
mit Tatar- und Aïolisauce
serviert mit Salzkartoffeln

Portion Fr. 44.— Teller Fr. 37.80

FISCHERPFANNE „Seiler au Lac“
bunte Kartoffel – Gemüsepfanne mit
gebratenen Egli-, Felchen- und Alpenzanderfilets
und Riesengarnelen
Kräuterbutter
Fr. 45.50

HAUSSPEZIALITÄTEN MIT FLEISCH

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Hausart“ Fr. 39.50
Kombination von Kalbfleischstreifen,
Champignons, Steinpilzen, Eierschwämmchen,
Tomatenwürfelchen und feiner Rahmsauce
Kartoffelrösti

Rindsentrecôte vom Irischen Black Angus Rind Fr. 48.50
serviert mit Kräuterbutter
kleines Marktgemüse und neue Bratkartoffeln

Rosa gebratenes Barbarie Entenbrüstchen Fr. 38.50
auf Honig-Ingwer-Orangensauce
mit Rotkohl, Waldpilzen und
Hausgemachten Spätzli

WILDSPEZIALITÄTEN

Gemspfeffer „Jäger Art“ Fr. 38.50

Rehéntrecôte Fr. 43.80
auf Waldpilzrahmsauce

Wildschweinkotelett vom Grill Fr. 35.80
auf Schottenmorellen- Pfeffersauce

all unsere Wildgerichte werden serviert mit
Rotkohl, Rosenkohl, Marroni, Birne und
hausgemachten Spätzli

Wünschen Sie eine andere Beilage, verrechnen wir einen Zuschlag von Fr. 4.—

COLD APPETIZERS

Duet of home-marinated gravad laks Fr. 18.80
and Scottish smoked salmon
mustard - honey - dill sauce
creamy horseradish
Toast and butter

“Autumn salad” Fr. 18.80
Seasonal salad with fig dressing
walnuts, apple, figs, orange,
Parmesan shavings, and smoked venison ham

Bouquet of autumn salad leaves Fr. 17.80
garnished with goat's cheese
baked with thyme honey
on apple slices

SALADS

Seasonal salad Fr. 9.50

Mixed salad Fr. 11.50

Large plate with fresh salad, egg, melon, Fr. 20.50
on a light house dressing

HOME MADE SOUPS

Clear soup with marrow	Fr. 13.80 **
Vegetable soup made from Hokkaido pumpkin	Fr. 12.80**
Soup of the day	Fr. 9.80 **
** large bowl served as a main dish	Fr. 3.—

VEGETARIAN DISHES

Autumn plate "La Gare" Fr. 28.80
Red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts, pear
and homemade dumplings

Dumpling Pan Fr. 24.80
with porcini mushrooms, vegetable strips, and cheese

FISH FROM OUR LAKES

Butter fried fillets of féra „Caprice“
with almond butter and banana slices
served with spinach leaves and boiled potatoes
Plate Fr. 37.80

Butter fried fillets of féra „Maison“
with mushrooms, diced tomatoes and herbs
served with spinach leaves and boiled potatoes
Plate Fr. 37.80

Butter fried fillets of Alpine pike perch (from Susten)
in a fine mustard sauce with pink pepper
served with spinach leaves and boiled potatoes
Plate Fr. 39.80

Deep fried stripes of perch (without batter)
tartar and garlic sauce
served with boiled potatoes
Portion Fr. 44.— Plate Fr. 37.80

Fish Casserole „Seiler au Lac“
Potato and vegetable pan
with butter fried fillets of perch, féra,
swiss pike-perch
and king prawns,
Herb butter
Fr. 45.50

SPECIALTIES WITH MEAT

Sliced veal "Maison" Fr. 39.50
an interesting combination of veal,
mushrooms, boletuses, chanterelles,
tomato dices and cream sauce
Homemade hash brown potatoes

Beef entrecôte from Irish Black Angus beef Fr. 48.50
with herb butter
Pan-fried vegetables and spring potatoes

Pink roasted "Barbarie"duck breast Fr. 38.50
on honey-ginger-orange sauce
with red cabbage, mushrooms from the forrest,
and homemade dumplings

GAME SPECIALITIES

Chamois pepper "hunter style" Fr. 38.50

Venison entrecôte Fr. 43.80
with wild mushroom cream sauce

Grilled wild boar chop Fr. 35.80
on pepper sauce

All our game dishes are served with
red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts, pears, and
homemade dumplings

If you would like a different side dish we charge Fr. 4.—