Kalte Vorspeisen

Hirsch Carpaccio **Fr. 16.50**
Mit Parmesanspänen und Rucola

Duett von Hausgebeiztem Graved Laks und schottischem Rauchlachs **Fr. 14.80**
Senf – Honig – Dillsauce, Sahnemeerrettich
Toast und Butter

Salate

Grüner Blattsalat * **Fr. 9.50**
Verschiedene Saisonale Blattsalate garniert mit
Kernen-Mix und Tomaten

Gemischter Salat * **Fr. 12.50**

Nüsslisalat **Fr. 13.50**
Mit gebratenem Speck, Ei Brotcroutons und Hobelkäse

***Hausgemachte Dressings:**
Französischer Hausdressing (V), Italienisch (V)
(V) = Vegetarisch

Suppen

Fasanen-Consomé **Fr. 12.50**
mit Wachtelei und Julienne Gemüse

Pfifferling-Cremesuppe **Fr. 11.50**
Vegan mit Veganer-Sahne

Tagessuppe **Fr. 9.80**

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

Fisch Spezialitäten

Gebratene Lachstranche Teller **Fr. 39.80**
mit Honig-Knoblauch Rahmsauce
Karamellisierten Babykarotten
Kürbisrisotto

Egli-Knusperli Teller **Fr. 35.80**
mit Sauce Tartar und Spinat
Serviert mit Pommes frites

Gebratene Felchenfilets Teller **Fr. 37.80**
Mit Zitronengras-Rotebeete Rahmsauce
Rosenkohl mit Speck
Rosmarin Babykartoffeln

FISCHERPFANNE „Seiler au Lac“ Portion **Fr. 45.50**
bunte Gemüsepfanne mit neuen Bratkartöffelchen
und gebratenen Egli-, Felchen- Zanderfilet
und Riesengarnelen
Hausgemachte Kräuterbutter und Zitrone

Vegetarische Gerichte

Kürbisrisotto (V) **Fr. 27.50**
mit Karamellisierten Babykarotten
Parmesanspänen und Schnee-Cherry-Tomaten

Wildbeilagenteller (V) **Fr. 26.50**
mit Orangen pochierten Kastanien, Rahmwirsing,
Rosenkohl und Servietten Knödel

Spaghetti «La Gare» (V) **Fr. 24.50**
an einer fein pikanten Tomatensauce mit Champignons,
Peperoni, Peperoncini und Zucchetti

(V) = Vegetarisch

Fleisch Spezialitäten

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Hausart“ Teller **Fr. 39.80**
Kombination von Kalbfleischstreifen,
Champignons, Steinpilzen, Eierschwämmchen,
Tomatenwürfelchen und feiner Rahmsauce
Hausgemachter Kartoffelrösti

Gebratene Poulebrust Teller **Fr. 35.50**
mit Heidelbeersauce
Karamellisierten Babykarotten und Rosenkohl
Rosmarin Babykartoffeln

Rindsentrecôte 200g **Fr. 45.50**
Café de Paris Butter
begleitet von Herbstgemüse und Heidelbeersauce
Pommes Frites

Wildgerichte

Reh Ragout Teller **Fr. 36.50**
mit Heidelbeer - Rosmarin Sauce
Rosenkohl
Kräuter Spätzli

Wildschwein Ragout Teller **Fr. 33.50**
mit Heidelbeer - Rosmarin Sauce
Rosenkohl
Kräuter Spätzli

Reh Filet Teller **Fr. 42.50**
Heidelbeersauce, Rotwein Zwiebeln
Karamellisierten Babykarotten
Trüffel-Kartoffelstock

Ab 2 Personen
Chateaubriand vom Rotwild
Mit Heidelbeersauce
Rosenkohl in cremiger Knoblauch Sauce mit Speck,
Rotkohl, mit Orangen pochierten Kastanien und
Servietten Knödel

Fr. 62.50 p.Pers.

Cold Appetizers

Venison Carpaccio **Fr. 16.50**
With Parmesan shavings and rocket

Duett von of home-cured gravad laks and Scottish smoked salmon **Fr. 14.80**
Mustard, honey and dill sauce, creamy horseradish
Toast and butter

Salads

Green salad * **Fr. 9.50**
A selection of seasonal leaf salads garnished with
a mix of seeds and tomatoes

Mixed salad * **Fr. 12.50**

Lamb's lettuce salad **Fr. 13.50**
With fried bacon, egg, bread croutons and sliced cheese

*** Homemade dressings:**
French house dressing (V), Italian (V)
(V) = Vegetarian

Soups

Pheasant consommé **Fr. 12.50**
with quail's egg and julienne vegetables

Chanterelle cream soup **Fr. 11.50**
Vegan with vegan cream

Soup of the day **Fr. 9.80**

** large bowl served as a main dish surcharge **Fr. 3.—**

Fish specialities

Butter fried salmon fillet Plate **Fr. 39.80**
with honey and garlic cream sauce
caramelised baby carrots
pumpkin risotto

Deep fried stripes of perch Plate **Fr. 35.80**
with tartar sauce and spinach
Served with french fries

Butter fried fillets of féra Plate **Fr. 37.80**
With lemongrass and beetroot cream sauce
Brussels sprouts with bacon
Rosemary new potatoes

FISH CASSEROLE „Seiler au Lac " Portion **Fr. 45.50**
A colourful vegetable stir-fry with new potatoes
and pan-fried perch, whitefish and zander fillets
and king prawns
Homemade herb butter and lemon

Vegetarian Dishes

Pumpkin risotto (V) **Fr. 27.50**
with caramelised baby carrots
Parmesan shavings and cherry tomatoes

Game side dish platter (V) **Fr. 26.50**
chestnuts poached in orange juice, creamed savoy cabbage,
brussels sprouts and
Servietten Knödel

Spaghetti «La Gare» (V) **Fr. 24.50**
served with a delicately spicy tomato sauce
containing mushrooms, peppers, chilli peppers and courgettes

(V) = Vegetarian

Meat specialities

Sliced veal "Maison" Plate **Fr. 39.80**
an interesting combination of veal,
mushrooms, boletuses, chanterelles,
tomato dices and cream sauce
Homemade hash brown potatoes

Butter fried Chicken breast Plate **Fr. 35.50**
with blueberry sauce
Caramelised baby carrots and Brussels sprouts
Rosemary new potatoes

Beef entrecôte 200g **Fr. 45.50**
Café de Paris Butter
served with autum vegetables and a blueberry sauce
French fries

Venison ragout Plate **Fr. 36.50**
with blueberry and rosemary sauce
Brussels sprouts
Herb spätzli

Wild boar ragout Plate **Fr. 33.50**
with blueberry and rosemary sauce
Brussels sprouts
Herb spätzli

Venison Filet Plate **Fr. 42.50**
Blueberry sauce, red wine and onions
Caramelised baby carrots
Truffle mashed potatoes

From 2 Person

Red deer Chateaubriand

With blueberry sauce
Brussels sprouts in a creamy garlic sauce with bacon,
red cabbage, with chestnuts poached in orange juice and
Servietten Knödel

Fr. 62.50 p.Pers.

Entrées froides

Carpaccio de cerf **Fr. 16.50**
Avec des copeaux de parmesan et de la roquette

Duo de Graved Laks mariné maison et saumon fumé d'Ecosse **Fr. 14.80**
Sauce à la moutarde, au miel et à l'aneth, raifort à la crème
Toasts et beurre

Salade

Salade verte * **Fr. 9.50**
Diverses salades vertes de saison agrémentées d'un mélange de graines et de tomates

Salade mêlée * **Fr. 12.50**

Salade Doucette **Fr. 13.50**
Avec du lard poêlé, un œuf, des croûtons et Hobelkäse

* **Vinaigrettes maison:**
Vinaigrette maison française (V), vinaigrette italienne (V)
(V) = Végétarien

Soupes

Consommé de faisan **Fr. 12.50**
aux œufs de caille et aux légumes en julienne

Velouté de chanterelles **Fr. 11.50**
Végétalien, avec de la crème végétalienne

Soupe du jour **Fr. 9.80**

** Soupe en plat principal, grande tasse supplément **Fr. 3.—**

Délice avec Poisson

Tranche de saumon poêlée Assiette **Fr. 39.80**
avec une sauce à la crème, au miel et à l'ail
Petites carottes caramélisées
Risotto à la courge

Goujons de perche frits Assiette **Fr. 35.80**
avec sauce tartare et épinards
Servi avec des frites

Filets de féra poêlés Assiette **Fr. 37.80**
Avec une sauce à la crème à la betterave et
à la citronnelle
Choux de Bruxelles au lard
Petites pommes de terre au romarin

CASSEROLE „Seiler au Lac“ Portion **Fr. 45.50**
Poêlée de légumes colorés accompagnée de petites pommes de terre nouvelles
et de filets de perche, de corégone et de sandre poêlés
ainsi que de crevettes géantes
Beurre aux herbes maison et citron

Délices Végétariens

Risotto à la courge (V) **Fr. 27.50**
avec des mini-carottes caramélisées,
des copeaux de parmesan et des tomates cerises

Garniture Chasseur (V) **Fr. 26.50**
avec des châtaignes pochées à l'orange, du chou frisé à la crème,
des choux de Bruxelles et
Servietten Knödel

Spaghetti «La Gare» (V) **Fr. 24.50**
accompagné d'une sauce tomate légèrement relevée aux champignons,
poivrons, piments et courgettes

(V) = végétarien

Délice de Viande

Emincé de veau „Hausart“ Assiette **Fr. 39.80**
Mélange de lamelles de veau,
de champignons de Paris, de cèpes, de chanterelles,
de dés de tomates et d'une délicate sauce à la crème
Rösti de pommes de terre maison

Poitrine de poulet à la poêle Assiette **Fr. 35.50**
avec une sauce aux myrtilles
Mini-carottes caramélisées et choux de Bruxelles
Petites pommes de terre au romarin

Entrecôte de bœuf 200g **Fr. 45.50**
Beurre « Café de Paris »
accompagné de légumes d’ automne et d' une sauce aux myrtilles
Frites

Ragoût de chevreuil Assiette **Fr. 36.50**
avec une sauce aux myrtilles et au romarin
Choux de Bruxelles
Spätzli aux herbes

Ragoût de sanglier Assiette **Fr. 33.50**
avec une sauce aux myrtilles et au romarin
Choux de Bruxelles
Spätzli aux herbes

Filet de chevreuil Assiette **Fr. 42.50**
Sauce aux myrtilles, oignons au vin rouge
Mini-carottes caramélisées
Purée de pommes de terre à la truffe

À partir de 2 personnes

Chateaubriand de cerf

Avec une sauce aux myrtilles
Choux de Bruxelles à la sauce crémeuse à l'ail et au lard
accompagnés de châtaignes pochées à l'orange et
Servietten Knödel

Fr. 62.50 p.Pers.