

Öffnungszeiten

Montag – Freitag 06.30 – 19.00 Uhr

Samstag 07.00 – 18.00 Uhr

An Sonntagen sowie allgemeinen Feiertagen haben wir geschlossen



Maron Wildspezialitäten

BUNTER HERBSTSALAT „HUBERTUS“

Blattsalatvariation mit glasierten Trauben, Orangenfilets, Speck und Baumüssen an hausgemachtem Himbeerdressing
Fr. 18.—

HIRSCHENTRECOTE A LA MARON

Hirschentrecôte serviert mit einer gehaltvollen Wildrahmsauce, glasierten Quittenspalten, Rotkabis im Bratapfel und Pizzokel mit Baumnuss
Fr. 26.50

HAUSGEBEIZTER HIRSCHPFEFFER

mit Eierspätzli an allerlei herbstlichen Beilagen, Rotkabis, glasierter Rosenkohl, Rotweibirne und karamellierte Marroni
Fr. 26.—

JÄGERTELLER

feines Wildgeschnetzeltes in einer geschmackvollen Rahmsauce mit Arven Parfüm Preiselbeeren, Apfel mit Nussfüllung, Rosenkohl, Rotkohl und Eierspätzli
Fr. 26.—

Wild = Deutschland / Osteuropa

Wochenangebot :

VEGI – HERBSTTELLER „DIANA“

Reichhaltiger Herbstteller mit Butterspätzli, Rosenkohl, Kartoffelkroketten, Apfel-Rotkohl glasierten Marroni, Brat-Apfel mit Nussfüllung, Rotweibirne und Waldpilzen

Fr. 24.—

Tagesmenu

Montag, 21. September 2020

Blumenkohlschaum mit Rahmhaube und Garten Schnittlauch

Schweizer Kalbgeschnetzeltes an einer gehaltvollen Rahmsauce mit Waldpilzen, begleitet von frischer Gemüse garnitur und Butternüdeli

Dienstag, 22. September 2020

Lauchcremesuppe mit Dörraprikosen und Buttercroûtons

Saltimbocca von Schweizer Poulet mit Salbei und heimischem Rohschinken, à la minute gegrillt an feiner Rotweibutter, serviert mit Kräuter Risotto und Nizzarder Grillgemüse

Mittwoch, 23. September 2020

Kastaniencremesuppe mit hausgebackenem Zimt Blätterteig

Am Stück niedergegartes Hirsch Entrecôte, à la minute tranchiert an einem kräftigen Wildjus mit Orangen und Arvenparfüm, in Harmonie von Bündner Zwetschgenkompott und Pizzokel mit Baumnuss

Donnerstag, 24. September 2020

Apfel Currysuppe mit Kokosmakkrönl

Asia Gemüse Nüdeli mit Mungo Sprossen und Ingwer kurz geschwenkt, serviert mit Knusper Sesam Tofu und Tempura Banane

Freitag, 25. September 2020

Kürbisschaumsuppe mit kaltgepressten Kernöl

Filet vom Nilbarsch im Haferkleid goldgelb gebraten, auf frischen Gemüsejulienne arrangiert, serviert mit Basmatireis und Petersiliensauce

Fleischdeklaration: Poulet, Kalb, Schwein = Schweiz; Rind = Schweiz/EU

Preis inklusive Menusalat oder Tagessuppe Fr. 19.—

Über Allergene oder Zutaten welche unerwünschte Reaktionen auslösen können geben unsere Mitarbeiterinnen gerne Bescheid.

Ab sofort wieder erhältlich:

Unsere beliebten

TAKE AWAY MENU

Täglich wechselndes Angebot

Jetzt wieder aktuell:

Unsere feinen

- Vermicelles Törtli
- Coupe Nesselrode
- Portion Vermicelles

Passend dazu:

Frisch gepresster Sauser

2 dl / 3 dl / 5 dl



Tradition für Geniesser seit 1933