

VORSPEISEN

Blattsalat mit Feigen und Nüssen
CHF 12.50

Tagessuppe
CHF 9.-

VEGETARISCH UND VEGAN

Risotto mit Lauch und Kastanien
CHF 17.- / CHF 32.50 gross

**Gebackener Butternusskürbis
gefüllt mit Buchweizensalat
und Röstzwiebeln**
CHF 26.50

**Herbstgemüseteller mit
Bandnudeln und Züri-Trüffel**
CHF 28.50

DESSERT

**Zwetschgen-Pfannkuchen
mit warmer Vanillesauce**
CHF 15.-

**Vegane Schoggischnitte
mit frischem Beerenkompott**
CHF 12.-

**Lupinenkaffee-Pannacotta
mit Fruchtmark**
CHF 9.-

**Schweizer Rohmilchkäse
mit Chutney und Früchtebrot**
CHF 15.50

Kugel Glacé
CHF 3.-

FISCH | FLEISCH

Egliknusperli mit Hausmayonnaise
CHF 33.-

Tatar vom Angus-Rind mit Eigelb
CHF 21.- klein/ CHF 43.-

**Petit Tender Steak vom Rind
mit Randen-Relish**
CHF 39.50

HEIMISCHES WILD

Wildpaté mit Sauce Cumberland
CHF 21.- klein/ CHF 43.-

Rehpfeffer
CHF 38.-

**Wildwurst von dasPure
mit Jus und Randen-Relish**
CHF 26.-

**Gebratenes Hirschentrecôte
mit Jus und Preiselbeeren**
CHF 49.50

Lucky shot vom heimischen Jäger
Tagespreis

BEILAGEN

Pommes frites

Weissweinrisotto

Wild-Gemüsebeilagen

Bandnudeln

**eine Beilage bei Fisch
und Fleisch-Hauptgang inklusive**

jede weitere Beilage
CHF 6.50

STARTERS

**mixed garden greens
with figs and nuts**
CHF 12.50

daily soup
CHF 9.-

VEGETARIAN AND VEGAN

risotto with leek and chestnuts
CHF 17.- / CHF 32.50 main

**ovenroast butternut pumpkin
stuffed with buckwheat salad
and roast onions**
CHF 26.50

**seasonal vegetable dish
with italian noodles
and shaved local truffle**
CHF 28.50

DESSERT

**swiss plum pancake
with warm vanilla sauce**
CHF 15.-

**vegan chocolate cake
with fresh berry compote**
CHF 12.-

**lupin coffee pannacotta
with fruit coulis**
CHF 9.-

**swiss raw milk cheese
with chutney and fruit bread**
CHF 15.50

scoop of ice cream
CHF 3.-

FISH AND MEAT

**beer battered perch filets
with our house mayonnaise**
CHF 33.-

angus steak tartare with egg yolk
CHF 21.- / CHF 43.- main

**petit tender steak of local beef
with red beetroot relish**
CHF 39.50

LOCAL GAME MEAT

game paté with sauce cumberland
CHF 21.- klein / CHF 43.-

jugged venison
CHF 38.-

**game meat sausage by dasPure
with gravy and red beetroot relish**
CHF 26.-

**seared venison (deer) entrecôte
with gravy and lingonberries**
CHF 49.50

lucky shot of the local hunter
daily price

SIDES

french fries

white wine risotto

classic game vegetable sides

italian noodles

**one side is included with fish
and meat main courses**

each additional side is charged
CHF 6.50