

Goller

seit 1938

VORSPEISE

Klare Ochschwanz Suppe	14
Tagessuppe	10.5
Herbstsalat Feigen mit Ziegenkäse überbacken, Mesclun Salat, gerösteter Mais und süss-saures Bienenhonig – Dressing	12.5
Entenleber Terrine mit Kürbis Chutney und Toast	25
Hokkaido Kürbis Cremesuppe mit Kürbiskernen und Kürbis Öl	10.5
Nüsslisalat mit Speck und Ei	12.5

3-GANG MENU

Hokkaido Kürbis Cremesuppe mit Kürbiskernen und Kürbis Öl

1dl Les Janelles, Sauvignon Blanc, Provence

Hirsch Entrecôte mit Jus, Spätzli, Rotkraut, Geröstetem Rosenkohl und Maroni

1dl Silentium Primitivo di Manduria DOC, Apulien

Mini Coupe Nesselrode Meringue mit Vermicelles, 1 mini Kugel Vanilleglace und Schlagrahm

1dl Porto Ferreira Dona Antonio Reserva

Menu 61.50
Weinpaarung + 22.50

HAUPTGANG

Rehpfeffer	160g	35
Rehfilet	160g	47
Hirsch Entrecôte mit Jus, Spätzli, Rotkraut, Geröstetem Rosenkohl und Maroni	200g	46
Wald & Wiese		29
Spätzli, Rotkraut, Maroni, geröstetem Rosenkohl und Pommery de meaux- Feigen Sauce		
Sautierte Eierschwämmli		30
mit Tagliatelle, Kräuter und Knoblauch Öl		
Paniertes Kalbsschnitzel	140g	39
mit Pommes frites und Preiselbeer Sauce		
Zürcher Kalbgeschnetzeltes	140g	38
mit Champignon-Rahmsauce und Butterrösti		
Tatar	140g	37
mild oder scharf	70g	24
Calvados oder Cognac Serviert mit Toast und Butter Beilage Pommes Frites		+6.5
Seezunge Müllerinnen Art		59
Im ganzen gebraten mit Zitronenbutter und Salzkartoffeln		
Hausgemachte Vacherin Ravioli		30
mit Belper Knolle und Birnen		

Tagesgericht

Tagespreis

Montag - Freitag

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter

Alle Preise in CHF, inkl. Mwst & Service

