



## Herbstkarte

Der Geschäftsführer und Küchenchef Nawarathna Padmakumara (Mäxu), mit Familie und dem Ringmauer Team, heissen Sie im Hotel-Restaurant Ringmauer herzlich willkommen. Wir wünschen einen angenehmen und genüsslichen Aufenthalt.

Der Herbst ist des Jahres schönstes farbiges Lächeln

Lasst uns den Herbst begrüssen,  
der uns den süßen Augenblick der Früchte schenkt.

Lasst uns das warme Gold des Lichts geniessen,  
das mit dem starken Duft der Wälder uns umfängt.

Wir servieren saisonale Gerichte kombiniert mit harmonischen Düften von Kräutern und Gewürzen. Hierbei achten wir auf klassische Zubereitungsarten und fertigen unsere Speisen frisch zu. Wir bitten Sie entsprechend um Geduld.



## VORSPEISEN | ENTREES

**Kürbiscrème verfeinert mit Ingwer und Amaretto** 9.50

*Crème de courge parfumé au gingembre et Amaretto*

**Nüsslisalat mit Ei, Speckwürfeln und Croûtons an Himbeervinaigrette** 14.50

*Salade de doucette aux œufs, lardon et croûtons en vinaigrette de framboise*

**Blattsalat mit hausgemachter Himbeer-Vinaigrette** 9.50

*Salade verte en vinaigrette de framboise maison*

**Gemischter Salat** 10.50

*Salade mêlée*

## FISCH | POISSON

**Eglifilets «Ringmauer»** 36.50

gebratene Eglifilets auf hausgemachtem Spinatgratin und Basmatireis mit Gemüsestreifen

*Filets de perche «Ringmauer», gratin d'épinards „maison“, riz basmati*

## VEGETARISCH | VEGETARIEN

**Feine Kürbisravioli mit Steinpilzen und Lauch Streifen** 28.00

*Ravioli à la courge avec bolets et poireaux*

**Herbstteller mit Spätzli und Gemüsegarnitur** 29.00

*Assiette d'automne, spätzli maison, légumes de saison et garniture automnale*

## FLEISCHGERICHTE | PLATS DE VIANDE

**Rinds-Entrecôte 200g** 41.00

mit Kräuterbutter, Marktgemüse und Pommes frites

*Entrecôte de bœuf grillé, beurre aux fines herbes, légumes et pommes frites*

**Poulet Suprême mit Apfel-Aprikosen Chutney** 36.00

mit Herbstgemüse und Basmatireis

*Suprême de poulet, chutney aux pommes et aux abricots, légumes de saison, riz basmati*

**Hirschpfeffer «Ringmauer»** 36.00

mit hausgemachten Spätzli und bunter Herbstgarnitur

*Civet de cerf «Ringmauer», spätzli maison, garniture automnale*

**Hirschkarree mit Vin Cuit Sauce** 42.00

mit hausgemachten Spätzli und bunter Herbstgarnitur

*Carré de cerf au vin cuit, spätzli maison, garniture automnale*

**Rehgeschnetzeltes an Steinpilzsauce** 39.00

mit hausgemachten Spätzli und bunter Herbstgarnitur

*Emincé de chevreuil en crème des bolet, spätzli maison, garniture automnale*

**Küche von 11:30 – ca. 14:00 Uhr und 18:00 – ca. 21:00 Uhr**

alle Preise in CHF, inkl. Mehrwertsteuer, Warendeklaration und Angaben zu Allergien: Beachten Sie bitte den Aushang im Windfang. Zusätzliches Gedeck CHF 7.-

23.09.23