



Suppe & Vorspeisen

Suppen

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen 8.50

Steinpilzcrèmesuppe 9.00

Erbsen – Wasabischaumsuppe 9.00

Bouillon mit hausgemachten Flädli 8.50

Vorspeisen

Herbstsalat garniert mit flambierten Eierschwämmli, 11.50
Baumnüsse, Trauben, Kürbiskernen und Balsamicodressing

Gemischter Salat mit Hausdressing 9.50

Hirsch – Frühlingsrollen von der Liebeswerkstatt, 14.50
garniert mit Rucola, Cherrytomaten und Parmesansplitter



Reh.- und Wildschweingerichte

<i>Rehpfeffer oder Wildschweinpfeffer</i>	<i>31.00</i>
<i>Rehfiletmedaillon mit Eierschwämmlirahmsauce</i>	<i>42.00</i>
<i>Rehschnitzel oder Wildschweinschnitzel</i>	<i>36.00</i>
<i>Wildschwein Stroganoff</i>	<i>37.00</i>
<i>Wildschwein – Bratwurst an Zwiebelpfeffersauce</i>	<i>26.00</i>

Zu all diesen Hauptgerichten servieren wir ihnen:

- *hausgemachte Spätzli*
- *Rotkraut mit Maroni*
- *Rosenkohl und Birne mit Preiselbeeren*

Vegi - Varianten

<i>Spätzli, Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl, Birne mit Preiselbeeren und flambierte Eierschwämmli</i>	<i>29.00</i>
<i>Hausgemachter vegetarischer Hackbraten an Rotweinjus mit Röstikroketten und Herbstgemüse</i>	<i>32.00</i>



Unsere Herbst - Hits

Hausgemachter „Hirschburger“ mit Pommes Frites

(Brötli, Hirschfleisch, Salat, flambierte Eierschwämmli und Käse)

27.00

Gebratenes Zanderfilet (aus Wildfang)

an Eierschwämmli-rahmsauce mit Butterreis und Gemüse

32.00

Rindsfilet mit hausgemachtem Kräuterbutter

mit Spätzli und Gemüse

44.00

Lammrückenfilet mit Knoblauchkräuterschaum

Röstikroketten und Gemüse

35.00

Cordon Bleu vom Kalb oder Schwein

mit Pommes Frites und Saisongemüse Kalb 39.00 / Schwein 29.00

Pouletbrust im Kokosmantel an Currysauce

Reis und Saisongemüse

28.00

Herkunft: Schwein (Schweiz), Kalb (Schweiz), Poulet (Schweiz)

Lamm (Neuseeland), Rind (Schweiz), Zander (Deutschland),

Reh (Bernhardzell), Wildschwein (Bernhardzell / Region), Hirsch (Schweiz oder Deutschland)



Unsere Herbst - Hits

Für unsere kleinen Gäste

Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites und Rüebl 13.50

Schweinsrahmschnitzel mit Nüdeli und Rüebl 13.50

Käsespätzli mit Apfelmus 12.50

Chicken Nuggets mit Pommes Frites 13.50

Portion Pommes Frites 7.00

Räuberteller 😊



Getränke

Mineralwasser Offenausschank

<i>Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure,</i>	<i>2 dl</i>	<i>3.10</i>
<i>Rivella rot, Shorley, Süssmost, Goba Citro</i>	<i>3 dl</i>	<i>4.10</i>
<i>Fusetea lemon, Coca Cola</i>	<i>5 dl</i>	<i>5.60</i>
	<i>1 lt</i>	<i>8.90</i>

Mineralwasser im Fläschli

<i>Mineralwasser Goba still oder laut</i>	<i>5 dl</i>	<i>5.90</i>
<i>Flauder Goba</i>	<i>5 dl</i>	<i>5.90</i>
<i>Coca Cola, Coca Cola Zero</i>	<i>3.3 dl</i>	<i>4.90</i>
<i>Fanta orange</i>	<i>3.3 dl</i>	<i>4.90</i>
<i>Rivella blau</i>	<i>3.3 dl</i>	<i>4.90</i>
<i>Fever-Tree Bitter Lemon / Tonic</i>	<i>2 dl</i>	<i>4.90</i>
<i>Mineralwasser „Cristallo“ still oder laut</i>	<i>1.5 lt</i>	<i>11.90</i>

Schützengarten Bier & Möhl Saft

<i>Offenausschank Lager hell</i>	<i>2 dl</i>	<i>3.40</i>
	<i>3 dl</i>	<i>4.40</i>
	<i>5 dl</i>	<i>5.70</i>

Flasche:

<i>Lager hell</i>	<i>5 dl</i>	<i>5.70</i>
<i>Klosterbräu</i>	<i>5 dl</i>	<i>5.90</i>
<i>Dunkel Quöllfrisch</i>	<i>5 dl</i>	<i>5.90</i>
<i>Weisser Engel (Weizenbier)</i>	<i>5 dl</i>	<i>6.50</i>
<i>Erdinger (Weizenbier, alkoholfrei)</i>	<i>5 dl</i>	<i>6.50</i>
<i>Schützengold (alkoholfrei)</i>	<i>5 dl</i>	<i>5.70</i>
<i>Grapefruit (alkoholfrei)</i>	<i>3.3 dl</i>	<i>4.80</i>

Möhl Saft:

<i>Saft vom Fass, naturtrüb (alkoholfrei)</i>	<i>5 dl</i>	<i>5.70</i>
<i>Saft vom Fass, naturtrüb (Offenausschank)</i>	<i>3 dl</i>	<i>4.20</i>
	<i>5 dl</i>	<i>5.50</i>



Getränke

Apéritif

<i>Prosecco, Cüpli</i>		<i>1 dl</i>	<i>7.60</i>
<i>Aperol Spritz / Campari Spritz</i>			<i>9.50</i>
<i>Campari Amalfi</i>			<i>9.50</i>
<i>Veilchenspritz</i>			<i>9.50</i>
<i>Hugo</i>			<i>9.50</i>
<i>Sarti Spritz / Sarti Lemon</i>			<i>9.50</i>
<i>Lillet Wild Berry</i>			<i>9.50</i>
<i>Negroni (Campari, Wermut Rosso, Gin)</i>			<i>12.00</i>
<i>Adler's Empfehlung: Beat-Tonic</i>			<i>10.10</i>
<i>Weisser Portwein mit Tonic und Grapefruit</i>			
<i>Gespritzter Weisswein süss oder sauer</i>			<i>7.20</i>
<i>Campari</i>	<i>23 %</i>	<i>4 cl</i>	<i>6.50</i>
<i>Campari orange</i>	<i>23 %</i>	<i>4 cl</i>	<i>7.50</i>
<i>Martini rot oder weiss</i>	<i>15 %</i>	<i>4 cl</i>	<i>6.50</i>
<i>Cynar</i>	<i>16.5 %</i>	<i>4 cl</i>	<i>6.50</i>
<i>Fernet – Branca</i>	<i>40 %</i>	<i>4 cl</i>	<i>6.50</i>
<i>Appenzeller</i>	<i>29 %</i>	<i>4 cl</i>	<i>6.50</i>
<i>Averna</i>	<i>29 %</i>	<i>4 cl</i>	<i>6.50</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>30%</i>	<i>4 cl</i>	<i>6.50</i>

Alkoholfrei:

<i>Sanbitter Orangenjus / Minerlwasser</i>			<i>5.90 / 5.20</i>
<i>Crodino Rosso Spritz</i>			<i>6.20</i>
<i>Wildberryspritz</i>			<i>7.50</i>
<i>Orangensaft</i>		<i>1 dl</i>	<i>3.50</i>



Getränke

Heissgetränke

<i>Kaffee Crème / Espresso</i>	4.30
<i>Doppelter Espresso</i>	6.30
<i>Schale</i>	4.30
<i>Cappuccino</i>	5.50
<i>Latte Macchiato</i>	5.80
<i>Ovomaltine / Chocolat (heiss oder kalt)</i>	4.40

Kaffee mit Schuss

<i>Adlerkafi (Haus schnaps mit Rahmhaube)</i>	8.50
<i>Ladykafi (Appenzeller Rahmlikör mit Rahmhaube)</i>	8.50
<i>Kafi Biberflade (Appenzeller mit Rahmhaube)</i>	8.50
<i>Kafi Luz</i>	6.80
<i>Kafi Fertig</i>	6.80
<i>Coretto</i>	6.50

Tee und Punsch

Unsere Teesorten:

*Pfefferminze, Hagenbutten, Schwarztee, Lindenblüten,
Camille, Früchtetee, Verbena, Tee Citron & Tee Crème* 4.30

<i>Tee Rum</i>	37.5 %	7.00
<i>Jagertee</i>	44 %	7.00

Orangen-, Apfel - oder Rumpunsch (alkoholfrei) 4.30



Getränke

Grappa, Likör, Cognac und Whisky

<i>Grappa Sibona di Barolo</i>	40 %	2 cl	8.00
<i>Grappa di Brunello</i>	43 %	2 cl	8.50
<i>Grappa Berta (tre soli tre)</i>	43 %	2 cl	13.00
<i>Grappa Mazzetti Riserva</i>	43 %	2 cl	12.50
<i>Grappa Mazzetti Barricata 7.0</i>	43 %	2 cl	9.50
<i>Edelbrand vom Iselisberg</i>	41 %	2 cl	8.50
<i>Vielle Prune</i>	40 %	2 cl	6.80
<i>Vielle Poire</i>	40 %	2 cl	6.80
<i>Kirsch, Williams, Chrüter</i>	40 %	2 cl	4.30
<i>Honig Williams</i>	40 %	2 cl	6.00
<i>Föhnsturm</i>	46 %	2 cl	8.50
<i>Whisky: Ballantines, Jack Daniels</i>	40 %	4 cl	10.00
<i>Gin 27 mit Tonic</i>	43 %	4 cl	13.50
<i>Gin Hendricks mit Tonic</i>	41.4 %	4 cl	14.50
<i>London Blue Gin mit Tonic</i>	43 %	4 cl	16.50
<i>Cognac (Martell)</i>	40 %	4 cl	12.00
<i>Bumbu Rum</i>	40 %	4 cl	14.00
<i>Appenzeller Rahmlikör</i>	18 %	4 cl	7.50
<i>Baileys</i>	17 %	4 cl	7.50
<i>Frangelico</i>	20 %	4 cl	7.50
<i>Licor 43</i>	31 %	4 cl	7.50
<i>Amaretto (Disaronno)</i>	28 %	4 cl	7.50
<i>Shots (Berliner Luft, Tequila, Appenzeller)</i>		2 cl	4.00



Weinkarte

Prosecco 7.5 dl

Italien:

Prosecco „La Perla“ extra dry Treviso 39.00

Frankreich:

Prosecco Bulles de Vincent (alkoholfrei) 39.00

Rosé Flaschenweine 7.5 dl

Schweiz:

« Rosé » Henri Ramarro Rosato « Aigle » 42.00

Weisse Flaschenweine 7.5 dl

Schweiz:

Petite Arvine « Leukersonne » 49.00

Iselisberger « Müller - Thurgau » 44.00

Henri Badoux « Aigle » 42.00

Saint-Saphorin „Roche Ronde“ Testuz 45.00

Frankreich:

Chateau Montlau Blanc, Bordeaux Supérieur 42.00

Spanien:

Baltasar Gracian „San Alejandro“ blanco 39.00



Weinkarte

Italien:

Lugana "Monte del Frà" 44.00

Österreich:

Grüner Veltliner (Winzer des Jahres 2017, Anton Bauer) 45.00

Weissburgunder "Skoff Original" 47.00

Roséwein 5 dl

Schweiz:

« Rosé » (Iselisberger) Pinot Noir / Regent 24.00

Weisswein 5 dl

Schweiz:

Seelentröpfli „Riesling-Silvaner/Chasselas“ 22.00

Epesses Testuz 24.00

Iselisberger Müller - Thurgau 22.00



Weinkarte

Rote Flaschenweine 7.5 dl

Schweiz:

<i>Malanser Auslese „Pinot Noir“</i>	46.00
<i>Iselisberger „Cuvée rouge“</i>	43.00
<i>Henri Gamart / Garanoir « Aigle »</i>	44.00

Frankreich:

<i>Chateau la croix Montlabert, St. Emilion Grand Cru</i>	59.00
<i>Chateau Montlau Classic, Bordeaux Supérieur</i>	49.00

Spanien:

<i>Baltasar Gracian „San Alejandro“ Crianza</i>	43.00
<i>Resalte, Crianza zoll “Tempranillo”</i>	55.00
<i>Eguren Ugarte, Reserva “Rioja”</i>	46.00

Portugal:

<i>Quinta de Foz de Arouce</i>	47.00
<i>Guadealupe, “Alicante Bouschet, Aragonez, Syrah”</i>	42.00



Weinkarte

Italien:

<i>Aru "Monica- Carignano di Sardegna"</i>	62.00
<i>Oro "Finale Grande Primitivo di Manduria"</i>	59.00
<i>Paolo Leo Millefiori</i>	44.00
<i>Marion "Teroldego"</i>	72.00

Österreich:

<i>Wagram Reserve (Winzer des Jahres 2017, Anton Bauer)</i>	62.00
<i>Zweigelt Barrique "Skoff Original"</i>	53.00
<i>Merlot "Maria Kerschbaum"</i>	59.00
<i>Lehmgrube, Blaufränkisch "Franz Schindler"</i>	69.00

Rotwein 5 dl

Schweiz:

<i>Maienfelder</i>	23.00
<i>Iselisberger „Blauburgunder“</i>	25.00

Italien:

<i>Primitivo del Salento „Barbarossa“</i>	23.00
<i>Ripasso Valpolicella Superiore „Barbarossa“</i>	26.00
<i>Amarone „Villa Berdero“</i>	32.00