



## *Herbstkarte*

restt

Der Geschäftsführer und Küchenchef Nawarathna Padmakumara (Mäxu), mit Familie und dem Ringmauer Team heissen Sie im Hotel-Restaurant Ringmauer herzlich willkommen. Wir wünschen Ihnen 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 bereiten unsere Speisen frisch zu. Wir bitten Sie um entsprechende Geduld.

## VORSPEISEN | ENTREES

Kürbiscrème verfeinert mit Ingwer und Amaretto 9.50  
*Crème de courge parfumé au gingembre et Amaretto*

Nüsslisalat mit Ei, Speckwürfeli 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 mit Ei klein / petit 10.50  
*Salade mêlée aux œufs* gross / grand 14.50

## FISCH | POISSON

Frittierte Eglifilets 29.00  
mit Pommes Frites und Tartarsauce  
*Filets de perche frits, pommes frites et sauce tartare*

Eglifilets „Ringmauer“ 36.50  
gebratene Eglifilets auf hausgemachtem Spinatgratin und Basmatireis mit Gemüsestreifen  
*Filets de perche „Ringmauer“, gratin d'épinards „maison“, riz basmati*

Crevetten mit Salat oder Reis 27.50  
sautierte Riesencrevetten mit Knoblauch mariniert, dazu herbstlicher Salat oder Basmatireis  
*Crevettes sautées en ail sur une salade ou riz basmati*

## FLEISCHGERICHTE | PLATS DE VIANDE

Rinds-Entrecôte	36.50
mit Kräuter-Butter, Marktgemüse und Pommes frites	
<i>Entrecôte de bœuf grillé, beurre aux fines herbes, légumes et pommes frites</i>	
T-Bone-Steak vom Schwein	29.00
mit Kräuter-Butter, Marktgemüse und hausgemachten Spätzli	
<i>T-Bone steak de porc rôti, beurre aux fines herbes, légumes et spätzli maison</i>	
Knusprig gebratene Perlhuhnbrust	29.50
mit Aprikosen Chutney und Basmatireis	
<i>Suprême de pintade croustillant, chutney d'abricots et riz basmati</i>	
Wildschweinkotelett mit Holunderbeeren-Sauce	36.00
mit hausgemachten Spätzli und bunter Herbstgarnitur	
<i>Côtelette de sanglier en jus de sureau, spätzli maison et garniture automnale</i>	
Rehgeschnetzelttes an Waldpilzsauce	38.00
mit hausgemachten Spätzli und bunter Herbstgarnitur	
<i>Emincé de chevreuil en crème de champignons des bois, spätzli maison, garniture automnale</i>	