



## *Herbstkarte*

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 genusslichen 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 10.50  
*Salade mêlée aux œufs*

## 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*

## VEGETARISCH | VEGETARIEN

Feine Kürbisravioli mit Steinpilzen und Lauch 23.50  
*Ravioli à la courge avec bolets et poireaux*

Salatteller 16.50  
*Salade mêlée*

## FLEISCHGERICHTE | PLATS DE VIANDE

Rinds-Entrecôte 36.50

mit Kräuter-Butter, Marktgemüse und Pommes frites

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

Schweins-Steak 29.00

mit Pilzrahmsauce, Marktgemüse und Pommes frites

*Steak de porc rôti, sauce à la crème et champignons, légumes et pommes frites*

Knusprig gebratene Perlhuhnbrust 29.50

mit Mango Chutney und Basmatireis

*Suprême de pintade croustillant, chutney et riz basmati*

Wildschweinkoteletten mit Holunderbeeren-Sauce 36.00

mit hausgemachten Spätzli und bunter Herbstgarnitur

*Côtelettes de sanglier en jus de sureau, spätzli maison et garniture automnale*

Rehgeschnetzelttes an Waldpilzsauce 38.00

mit hausgemachten Spätzli und bunter Herbstgarnitur

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

### Küche von 11:30 – 14:00 Uhr und 18:00 – 21:30 Uhr

alle Preise in CHF, inkl. Mehrwertsteuer, Warendecklaration: Beachten Sie bitte den Aushang im Windfang.  
Kleinere Portionen der Hauptgerichte mit Ausnahme Entrecôte und Perlhuhn möglich, Preisreduktion 5.00.