



# Gaumenfreude



Kürbiscremesuppe  
mit Amarettoschaum



Black Tiger Crevetten  
mit kleinem Salatbouquet  
an Balsamico Dressing



Duo von Rind- & Wildschweinfilet  
an Honig-Jus & Preiselbeeren  
mit herbstlichem Gemüse  
und Spätzli



Dessertteller Surprise  
Lassen Sie sich überraschen

Menü komplett: 62.50  
Menü klein: 54.50 mit 3 Gängen nach Wahl



## Weinempfehlung

Prosecco Spumante DOC Brut Il Fresco  
Villa Sandi 1dl 7.-

**Stamm O Schaffhausen AOC** 75cl Fl . 46.- 1dl 7.- (Weiss)

**Dark Knight - Toscana IGT** 75cl Fl . 41.- 1dl 6.30 (Rot)





# Vorspeisen

<b>Kürbiscreme mit Amarettoschaum</b>		8.50
<b>Knoblauchcreme mit Speck-Chips</b>		8.50
<b>Bunter Blattsalat</b>		7.50
<b>Gemischter Salat</b>		9.-
<b>Black Tiger Crevetten mit kleinem Salatbouquet</b>		12.-

# Tatare

<b>Beefsteak-Tatar, mit Butter &amp; Toast</b>	als Vorspeise	18.50
	als Hauptgang mit Cognac / Calvados	28.50 + 3.-



# Vegetarisch

<b>Herbstlicher Gemüseteller</b>		22.50
<b>Wald - Pilzpastetli garniert mit buntem Gemüse</b>		24.50





## Chef empfiehlt

**Rindsfilet Medaillon an Limonen-Honig-Jus** 42.50  
mit herbstlichem Gemüse

**Rindsfiletwürfel Stroganoff** 36.50  
mit herbstlichem Gemüse

**Rickenbacher Trutengeschnetzeltes** 28.50  
**mit Crevetten an Currysauce**  
mit herbstlichem Gemüse



**Wildschweinfilet auf Preiselbeeren** 32.50  
mit herbstlichem Gemüse

**Hirschpfeffer mit Speck-Chips** 26.50  
mit herbstlichem Gemüse



**Rehschnitzel an Waldpilzrahmsauce** 29.50  
mit herbstlichem Gemüse

### Dazu servieren wir Ihnen Beilagen nach Wahl

Kartoffelkroketten, Country Wedges, Pommes Frites,  
Spätzli, Nudeln oder Reis

Über die Herkunft des Fleisches gibt Ihnen die Küche gerne Auskunft.  
Rind-IR, CH, Schwein CH, Kalb & Gefügel – Rickenbach / CH / FR, Fisch EU, Wild EU

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne auf Anfrage.





# Hauptgerichte

**Cordonbleu** (Schwein oder Rickenbacher Truten)  
"mit Kalbfleisch"  
mit herbstlichem Gemüse



Aufpreis

26.50  
6.-

**Wienerschnitzel (Kalb)**  
mit herbstlichem Gemüse

36.50

**Truckersteak 300g mit Speck und Kräuterbutter**  
mit herbstlichem Gemüse



28.50

**Schweinsschnitzel an Waldpilzrahmsauce**  
mit herbstlichem Gemüse

24.50

**Schweinsschnitzel paniert**  
mit herbstlichem Gemüse

24.50

**Zander-Chnusperli & Tartare Sauce**  
mit herbstlichem Gemüse



28.50

**Dazu servieren wir Ihnen Beilagen nach Wahl**

Kartoffelkroketten, Country Wedges, Pommes Frites,  
Spätzli, Nudeln oder Reis

Über die Herkunft des Fleisches gibt Ihnen die Küche gerne Auskunft.  
Rind-IR, CH, Schwein CH, Kalb & Gefügel – Rickenbach / CH / FR, Fisch EU, Wild EU

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne auf Anfrage.





## *Fitness Teller*

<b>Rindsfilet Medaillon...</b>		40.50
<b>Kalbsschnitzel...</b>		34.50
<b>Schweinsschnitzel...</b>		24.50
<b>Schweinssteak...</b>		24.50
<b>Rickenbacher Trutensteak...</b>		28.50
<b>Cordonbleu</b> (Schwein oder Rickenbacher Truten) „Aufpreis Kalb 6.-“		26.50
<b>Zander-Chnusperli...</b>		28.50

...mit frischen gemischten Salaten garniert

## *Kalte Gerichte*

<b>Salatteller</b>		18.50
<b>Wurstsalat einfach</b>		13.50
<b>Wurstsalat garniert</b>		18.50
<b>Wurst- Käsesalat einfach</b>		14.50
<b>Wurst- Käsesalat garniert</b>		19.50
<b>Thonsalat einfach</b>		13.50
<b>Thonsalat garniert</b>		18.50
<b>Zobigteller</b>		21.50
<b>Kalte Platte ab 2 Personen</b>	pro Person	18.50





# Weissweine

<b>Fendant</b>	Flasche 50cl	20.-	1dl 4.-
<b>Epesses</b>	Flasche 50cl	23.-	1dl 4.60

**Chardonnay Cave Clavien Valais AOC**  
Ein trockener, aromatischer, Weisswein mit intensiven Aromen nach frischen Haselnüssen und Butter.

Flasche 75cl 40.-

**Stamm O**  
In der Nase herrliche Note von exotischen Früchten und Muskat-Trauben. Am Gaumen frisch, mit einem leicht süsslichem Abgang.

Flasche 75cl 46.- 1dl 7.-



# Roséwein

**Rose de Gamay Romand**

Flasche 50cl 22.- 1dl 4.40

# Prosecco

**Prosecco Spumante DOC Brut Il Fresco  
Villa Sandi**

Flasche 75cl 43.- 1dl 7.-



# Rotweine

<b>Dôle</b>	Flasche 50cl	22.-	1dl 4.40
<b>Merlot Ticino - Tamborini</b>	Flasche 50cl	22.-	1dl 4.40
<b>Nero D'Avola – Sicilia</b>	Flasche 50cl	27.-	
<b>Rioja Bordon – Francois Bodegas</b>	Flasche 50cl	27.-	





# Rotweine

## Schweiz



**Extasis Grand Cru – Clos du Châtelard Villeneuve AOC** 48.-

Diese Cuvée auf der Basis von Cabernet und Merlot wurde nach dem Ripassoverfahren vergoren. In der Nase eine grosse Tiefe, mit aromatischen, floralen und fruchtigen Düften, nach edlem geräuchertem Holz (Eiche, Kirsche).

**Cayas Syrah du Valais AOC** 57.-

Herkunft: Wallis von Jean – René Germanier  
Eigenschaft: 100% Syrah ausgebaut im Barrique. In der Nase intensive, komplexe Noten von Beeren und Vanille. Im Gaumen frisch, lebendig und dicht. Einer der gesuchtesten Rotweine der Schweiz.

**L'Improbable « Speed Tasting Wine » N°2 - Cave Berthaudin** 42.-

60% Carminoir und 40% Dornfelder. Fruchtige Nase von schwarze Johannisbeere und Brombeere. Am Gaumen würzig. Vollmundig, elegant und schön strukturiert im Abgang.

**Humagne Rouge du Valais AOC Clavien** 42.-

Dieser Wein besitzt einen rustikalen Charakter, ein fruchtiges Aroma, das an Cassis und Waldbeeren erinnert. Das Finale wird mit würzigen Komponenten perfekt abgerundet.

**Adrians Zweigelt Schinznach AOC Aargau** 48.-

Ein fruchtig-warmer, körperreicher Wein mit langem, ausdrucksstarkem Finale.

**Binôme - VdP Suisse Zweifel/Varone** 54.-

Gemeinsam mit dem befreundeten Walliser Weinhaus Varone hat Urs Zweifel eine opulente interkantonale Assemblage kreiert.  
Traubensorte: 50% Syrah, 34% Cabernet Cubin, 16% Cabernet Cortis

## Frankreich

**Tarani rouge - Vin de Pays Comte Tolosan** 42.-

Herkunft: Frankreich Süd/Ost. Eigenschaft: komplexe Nase mit intensiven Aromen von roten Früchten, orientalischen Nuancen von gerösteten Mandeln, Vanille, im Mund lecker und cremig. Tarani ist verführerisch und exotisch, ein Wein zum Trinken.







# Rotweine

## Italien

### Regolo Ripasso Rosso Veronese DOC

Herkunft: Valpolicella, im Norden von Verona Eigenschaft: Corvina, Rondinella, Molinara. Dunkler, granatroter Wein mit intensivem und nachhaltigem Bukett. Am Gaumen samtig mit Kirschnoten und harmonisch kräftigem Körper.

42.-

### Notte Rossa" Negroamaro IGP

Dichtes purpurrot mit violett-schwarzen Reflexen. In der Nase intensive Düfte nach Cassis, Thymian und Gewürznoten. Am Gaumen vollmundig, leicht mit guter Balance.

38.-

### Primitivo di Manduria DOC barricato Calmelo

Ein betörender Duft nach Beeren, etwas Zwetschge und Dörrobst, dazu eine leichte Röstaromatik und gut gestützte Tannine: Dieser harmonische, ausgewogene und nachhaltige Rotwein ist sehr angenehm zu trinken.

38.-

### Dark Knight - Toscana IGT

Der schwarze Ritter aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Sangiovese besticht in der Nase mit süßem Wildbeer-Aroma und feinem Tabakton, am Gaumen mit samtenem Tanin und süßem Abgang.

41,- 1dl 6.30

### Amarone della Valpolicella DOCG Tenuta Tinazzi

80% Corvina, 15% Rondinella, 5% Molinara. Das Traubengut wurde während 120 Tagen auf flachen Holzgestellen getrocknet. Die fast zu Sultaninen eingeschrumpften Trauben wurden zerquetscht und der konzentrierte Most zur Gärung gebracht. Reifung für 18 bis 24 Monate in Eichenfässern.

58,-







# Rotweine

## Spanien



### Calatayud DO Breda

Herkunft: Bodegas Breda, Munebrega. Traubensorte: Garnacha Kirschrot mit granatrotem Rand. In der Nase komplexe Aromen von reifem Obst, Eichenholz und Schokolade mit würzigen und erdigen Noten. Am Gaumen Aromen von Maulbeeren, Kirschlikör, Trüffel und Lavendel.

44.- 1dl 6.80

### Nassos DOCa Roble do Priorato

Tiefes, kräftiges Purpurrot, in der Nase intensives Brombeeraromakombiniert mit würzigen Röstaromen. Am Gaumen zeigt dieser komplexe Wein mit konzentrierter Frucht und viel Eleganz.

39.-

### T Sanzo 3 Tempranillos Castilla y Leon

Kräftiges und intensives Kirschrot. Am Gaumen ausgewogen, an reife Früchte erinnernd mit Nuancen von Vanille und Mokka. 12 Monate Fassausbau

49.-

### Costers Del Segre DO Clos Pons Alges

Herkunft: Costers del Segre, Spanien. Traubensorten: Garnacha, Tempranillo, Syrah. In der Nase rote Früchte, Marmelade und Lakritz über Gewürz- und Eichenholznoten. Am Gaumen konzentriert, strukturiert und mit viel Charakter.

44.-

### 12 UVAS de la Suerte Crianza

Herkunft: Utiel-Requena. Der Wein besticht durch seine tiefdunkle Farbe, Aromen von dunklen Beeren, Schokolade, Zedernholz und schwarzem Pfeffer, einen saftigen Körper mit weichem Tannin und beeindruckender Länge.

38.-

## Portugal



### Flor do Cume - Douro DOC

Das Traubengut gedeiht an den sonnigen Hängen des historischen Dorfes Provezende im Douro-Tal. Schmeckt nach Kirschen und dunkle Beeren.

38.-

