

## Wildgerichte

Wir bieten die Wildgerichte von 11.30 bis 14.00 Uhr und von 17:30 bis 21.00 Uhr an.

### Vorspeisen und Suppen

Kürbiscremesuppe mit Trüffelöl	12.00
Hausgemachte Wildterrine mit Preiselbeeren und geröstetem Ruchbrot, dazu gepickelte Radieschen	13.50
Wild-Praliné mit Trüffeljus auf Kürbispüree und sautierten Mischpilzen	14.50

### Hauptgänge

Sautierte Rehschnitzel «Hubertus Art» mit Mischpilzsauce und Herbstbeilagen	43.50
Hirsch-Entrecôte im Kräutermantel an Wildjus und Herbstbeilagen	41.00
Gemspfeffer «Jäger Art» mit Speck, Croûtons, Silberzwiebeln und Herbstbeilagen	32.50
Herbst-Teller Reh, Hirsch und Wild-Praliné mit zweierlei Sauce auf Kürbispüree, Rosenkohl und Spätzli	44.00

### Fleischlos

Vegi-Herbstteller mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Mirza-Äpfel mit Preiselbeeren und Mischpilzsauce	27.00
Hausgemachte Pilz-Teigtaschen frittiert (Vegan) auf Kürbispüree mit sautierten Mischpilzen und Kräuteröl	28.50

**Herbstbeilagen: Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Mirza-Apfel mit Preiselbeeren**

## «Egghölzli»-Klassiker

### Vorspeisen und Suppen

Blattsalat	7.50
Gemischter Salat	9.50
Nüsslersalat mit Speck und Ei	13.00
Tomatencremesuppe	9.50
Rindsbouillon mit Flädli	8.50

### Hauptgänge

Gebratene Kalbsleberli mit Bratenjus, Zwiebeln, Kräutern, Rösti und Gemüse	38.00
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse	28.50
Sautiertes Pouletgeschnetzeltes «Ceylon» mit Currysauce, Reis, frittiertes Banane im Kokosmantel und Mandelsplittern	33.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Kalbsbratwurst der Metzgerei Stettler aus Schüpfen mit Rösti, garniert mit Röstzwiebeln	25.50
Rindstatar mit Toast und Butter auf Wunsch mild, rassig oder scharf mit Calvados, Cognac oder Whisky	34.00 27.00 +3.00

### Fisch

Sautierte Zanderfilet mit Noillypratsauce mit Kürbispüree und Salzkartoffeln	42.00
---	-------

### Fleischlos

Gebratene Früchte (Vegan) mit Currysauce, Reis, frittiertes Banane im Kokosmantel und Mandelsplittern	25.00
--	-------

Gerne servieren wir Ihnen ausgewählte Hauptspeisen als kleine Portion mit einer Reduktion von CHF 3.50

## Hausgemachte Pizzen

Pizza Margherita Tomaten, Mozzarella, Oregano	18.00
Pizza Napoli Tomaten, Sardellen, Oliven, Zwiebeln, Kapern, Mozzarella, Oregano	23.50
Pizza Prosciutto Tomaten, Schinken, Mozzarella, Oregano	21.50
Pizza Diavolo Tomaten, pikante Salami, Mozzarella, Oregano	23.50
Zusatzbeilage	+2.00

Gerne servieren wir Ihnen unsere Pizzen als kleine Portion mit einer Reduktion von CHF 3.00

## Für den kleinen Hunger

Belegte Brötli:	
Ei, Spargel	7.90
Käse, Schinken, Salami	9.00
Rindstatar, Rauchlachs	13.50

## Fleisch-/Fischdeklaration

Kalbs-, Rind-, Schweinefleisch und Poulet:	Schweiz
Zander	Estland
Rauchlachs	Norwegen
Reh, Hirsch & Gemse	EU

Für ein Zusatzgedeck verrechnen wir CHF 3.50.

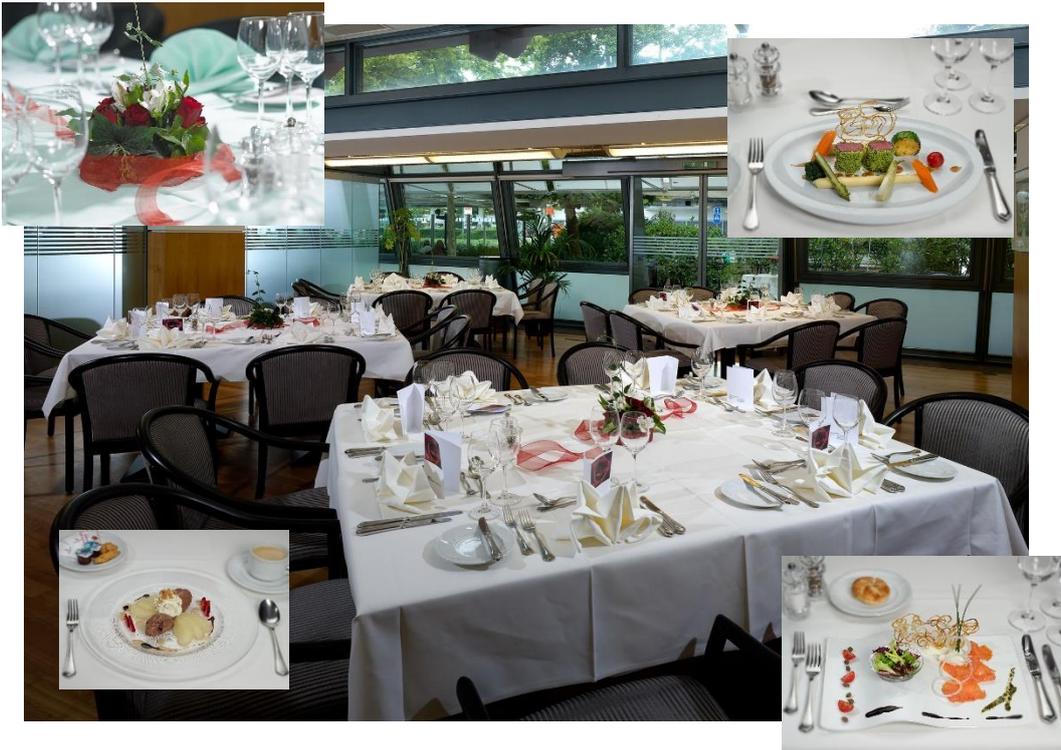
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service-Mitarbeitenden.

Preise inklusive 8.1% MwSt

## «Feste feiern, wie sie fallen»

### Bankette und Feiern im Egghölzli

Haben Sie schon unsere gediegenen Banketträumlichkeiten entdeckt? Unsere erfahrenen Gastgeber stehen Ihnen gerne für eine persönliche und individuelle Beratung zur Verfügung. Lassen Sie uns gemeinsam Ihren besonderen Anlass unvergesslich gestalten!



Ihre Gastgeber:innen

Ronny Bichsel  
Leiter Restaurant

Julia Fernandez  
Chef de Service

Sandra Hänni  
Chef de Service

Pratheepan Satkunam  
Leiter Küche

Werner Bärtschi  
Sous-Chef

[www.egghoelzli.ch](http://www.egghoelzli.ch)

[restaurant@egghoelzli.ch](mailto:restaurant@egghoelzli.ch)

031 350 66 40