





KLEINER HUNGER

Gewürznüsse «Parkhotel»  pro Person	4.00
Marinierte Oliven Mammutkäse 	9.00
Parkhotel Plättli für 2 Personen	27.50
Mostbröckli Rohschinken Mammutkäse marinierte Oliven getrocknete Tomaten Tête de Moine Camembert	

VORSPEISEN

Blattsalat geröstete Kerne Croûtons Dressing 	12.00
Gemischter Salat geröstete Kerne Croûtons Dressing 	14.00
Nüsslersalat Speck Ei Croûtons	15.00
Kalbscarpaccio Apfel-Birnen Vinaigrette Haselnuss Nüssler Salat	27.00
Entenleberterrine ^(Fr) Quittensenf Quitten süss/sauer Brioche	28.00

SUPPEN

Tagessuppe Tagesempfehlung	10.00
Hokkaido Kürbis Cappuccino Kürbiskernöl Glace Kürbiskrokant 	15.00




HERBSTLICHE FREUDEN

Pouletgeschnetzertes	30.00
Steinpilzrahmsauce provenzalischer Reis	
Hacktäschli «Parkhotel» (Rind/Schwein)	29.50
Sherryrahmjus Trauben Herbstgemüse Tagliolini	
Kalbschulterbraten Gewürzjus	34.00
Herbstgemüse Kürbis-Quark Pizokel	
Rindsfilet Medaillon 180g Café de Paris Sauce Rotweinjus	62.00
Herbstgemüse Rosmarin – Bratkartoffeln	

FISCH

Swiss Alpine Lachs	39.00
Salziges Nusscrumble Apfel Beurre-blanc Birnen	
Stangensellerie Salzkartoffeln	

VEGETARISCH

Tagliolini Trüffelrahmsauce Trüffel 	28.00
Planted Red Thai Curry Kokosmilch Okra Mais Wildreis 	27.50
Tagesempfehlung auf Anfrage 	26.50

UNSERE KLASSIKER


Kalbs Cordon bleu	48.00
Kaltbach Greyerzer Hinterschinken Herbstgemüse Pommes frites	
Paniertes Schweinsschnitzel	29.00
Herbstgemüse Pommes frites	
Egliknusperli aus dem Wallis	43.00
Tartarsauce Herbstgemüse Salzkartoffel	
Rindsentrecôte im Pfännchen kochengereift	180g 51.00
do it yourself am Tisch	300g 72.00
Café de Paris Herbstgemüse Rosmarin- Bratkartoffeln	
Rindstatar	110g 24.50
Gemüse Pickles Toastbrot	220g 38.00
mild pikant scharf nach Wahl	
serviert mit Pommes frites	+5.50

AUS DER DORFKÄSEREI


Auserlesene Käsesorte | Tessiner Quittensenf | Feigenbrot  16.00

DESSERT

Café Gourmand 9.50
Café Crème oder Espresso | Süsse Verführung



Belle Hélène Schokoladenspuma | Williams-Birnensorbet 14.00
Tonkabohne | Mandeln 

Apfelküchlein | Vanilleglace  13.50

Coupe Nesselrode | Vermicelles | Emmentaler Meringue | Rahm 13.50
Vanilleglace 

Vermicelles | Emmentaler Meringue | Rahm  10.00

Fruchtsalat  9.00
Mit Rahm | Bisquit +1.50
Mit Grappa +4.00
Mit 1 Kugel Glace nach Wahl +2.00

Hausgemachte Glace / Sorbet pro Kugel 4.50
Amaretto Rahmglace
Williams-Birnensorbet 
Vanilleglace
Exotisches Fruchtsorbet 

Vegetarische Gerichte haben wir mit  und vegane Gerichte mit einem  für Sie gekennzeichnet.

Für Informationen zu **Allergenen** in den einzelnen Gerichten, geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.

Herkunft: Sofern nichts anderes vermerkt ist, servieren wir Ihnen Schweizerfleisch

Unsere Preise sind in CHF angegeben und beinhalten die gesetzliche MwSt.