

Tapas & Vorspeisen

🍷 Grüner Salat mit gerösteten Haselnüssen	8.50
🍷 Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich aus der Highfish GmbH in Mühledorf	16.00
🍷 Herbstlicher Märtsalat mit einem gebackenem Ei	9.50
🍷 Kürbiscremesuppe mit Bucheggberger Trüffelrahm	10.50
🍷 Rinds-Carpaccio mit Käsespänen und Zitronenöl	16.00
🍷 Flammierte Chorizowurst mit süss-saurem Kürbis	15.00
🍷 Knackiger Nüsslisalat Mimosa mit Speck	16.00
🍷 Sbrinzwürfel , Speckpflaumen und marinierte Oliven	10.00
🍷 Kürbis-Ingwer Ravioli mit Salbeibutter	16.00
🍷 Wildterriner im Landrauchmantel mit Cumberlandsauce	16.00
🍷 Tscheppach`s – Tapasbrett*	pro Pers. 18.00
Wählen Sie pro Tisch 5 Köstlichkeiten aus der Vorspeisenauswahl und wir servieren Ihnen Ihr Tapasbrett. *ab 2Personen	

Alle Preise sind in CHF und enthalten 7.7%Mwst.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten/Gerichten.

Hauptspeisen

Hausspezialitäten aus unserem Jospier Grill

Das in unsere Küche verwendete Fleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz ansonsten ist es jeweils mit dem Herkunftsland gekennzeichnet.

Tscheppach's Mixed-Grill-Spiess - Rind, Schwein, Poulet	250g	36.00
KREUZ-Grillwurst mit Alpenkräutern Mit Gold ausgezeichnete Schweizer Qualitätswurst Metzgerei „Fischer Langendorf“	180g	23.00
Schweinssteak gefüllt mit Speck und Pflaumen	250g	28.00
Pouletbrust Supreme mit Honig und Kürbiskernen	200g	36.00
Hausgemachter Rinds-Cheeseburger im Brötchen mit Speck	200g	25.00
Pferde-Entrecôte (Irland)	200g	41.00
	300g	48.00
Lamm-Entrecôte mit Pistazienkruste (Neuseeland)	200g	45.00
Saiblingsfilet im Wood Wrap gegrillt	180g	36.00
Riesencrevetten am Spiess grilliert (Indonesien)	200g	43.00

Beilagen nach Wahl:

- 🍷 Kartoffelgratin nach Tscheppach's Art
- 🍷 Pommes Frites
- 🍷 Mascarpone-Risotto mit Bucheggberger Trüffel
- 🍷 Quark Pizokel
- 🍷 Serviettenknödel

Zu jeder Hauptspeise servieren wir Ihnen Kräuterbutter, Chimichurrisauce, Bergfeuer, Jack Daniels BBQ-Sauce, Meersalz, Pfeffer & saisonales Gemüse

Alle Preise sind in CHF und enthalten 7.7%Mwst.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten/Gerichten.

Vegetarische Gerichte

Grillierter Vegi Burger im Sesam Brötchen (Beilage nach Wahl)	150g	21.00
Kürbis-Ingwer Ravioli mit Salbeibutter		29.00

Vegane Gerichte

Grillierte Aubergine mit Kürbis-Linsen Curry (Beilage nach Wahl)		26.00
---	--	-------

Optional

Zusätzlich zu wunderbarem Fleisch lassen sich kombinieren:

Riesencrevetten vom Grill – Surf & Turf	100g	15.00
Gänseleber in Butter gebraten	50-60g	12.00

Beilagen nach Wahl:

- Kartoffelgratin nach Tscheppach's Art
- Pommes Frites
- Mascarpone-Risotto mit Bucheggberger Trüffel
- Quark Pizokel
- Serviettenknödel

Zu jeder Hauptspeise servieren wir Ihnen Kräuterbutter, Chimichurrisauce, Bergfeuer, Jack Daniels BBQ Sauce, Meersalz, Pfeffer & saisonales Gemüse

Hausspezialitäten aus unserem Reifeschrank

Swiss Gourmet Grand Cru

Eine sorgfältige Auswahl der besten Fleischstücke, selbstverständlich von Schweizer Tieren, steht am Anfang einer Veredelung, welche Zeit braucht. Geduld braucht es, denn das Abhängen am Knochen und die anschliessende Lagerung auf Fichtenholzregalen in streng kontrollierter Atmosphäre dauert 3 bis 8 Wochen. Der absolute Verzicht auf künstliche Beimpfungen und somit das Vertrauen in die natürliche Flora hebt das "Grand Cru" von ähnlichen Produkten ab.

Swiss Gourmet Kalbskotelett Grand Cru	250g	59.00
Côte de Bœuf Grand Cru für 2 Personen	600g	120.00
Pro 100g mehr		15.00

Swiss Gourmet Beef

Swiss Gourmet Beef wird speziell nach den Qualitätskriterien Zartheit, Saftigkeit und Geschmack selektioniert. Die Tiere stammen ausschliesslich von Schweizer Bauernhöfen mit besonders tierfreundlicher Haltung (BTS).

Rinds-Entrecôte Swiss Gourmet Beef	200g	52.00
Rinds-Entrecôte Swiss Gourmet Beef	300g	66.00
Rinds-Entrecôte Double für 2 Personen	400g	104.00
Rinds-Filet Swiss Gourmet Beef	200g	59.00
Rinds-Filet Swiss Gourmet Beef	300g	75.00

Canadian Heritage Angus Beef

Das Heritage Angus Beef stammt von Rindern aus der kanadischen Provinz Alberta. Diese Tiere wachsen ganz natürlich in reiner Mutterkuhhaltung und ohne Antibiotika und künstliche Hormone auf. Sie leben das ganze Jahr draussen. Die Produzenten legen grossen Wert auf höchstmögliche Nachhaltigkeit – von der Aufzucht bis zum Transport per Schiff. Das Fleisch ist aussergewöhnlich zart und geschmackvoll.

Rib Eye vom Rind	220g	48.00
Pro 100g mehr		12.00
Thomahawk Steak für 2 Personen ab 800g		120.00
Fragen Sie bitte nach dem Tagesangebot, pro 100g mehr		15.00

Beilagen nach Wahl:

- Kartoffelgratin nach Tschoppach's Art
- Pommes Frites
- Mascarpone-Risotto mit Bucheggberger Trüffel
- Quark Pizokel
- Serviettenknödel

Zu jeder Hauptspeise servieren wir Ihnen Kräuterbutter, Chimichurrisauce, Bergfeuer, Jack Daniels BBQ Sauce, Meersalz, Pfeffer & saisonales Gemüse

Alle Preise sind in CHF und enthalten 7.7%Mwst.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten/Gerichten.