

Saisonale Spezialitäten

Wilde Wochen

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe mit Zimt	11.00
Marronicremesuppe mit glasierten Kastanien	11.00
Nüsslersalat mit Ei	11.50
Herbstsalat mit Pilzen und Kernen an Balsamico-Essig-Dressing	14.50
Wildterriner mit Zwiebelkonfitüre und Waldorfsalat	16.00



Wildspezialitäten

Herkunft CH/EU

	kl. Portion	Portion
Rehpfeffer nach Jägerart mit Spätzli, Preiselbeerapfel	25.50	29.50
Rehschnitzel an Mischpilzsauce mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und Früchte	37.00	41.50
Wildgeschnetzeltes an Cognacrahmsauce mit Trauben und Spätzli	31.00	35.00
Hirsch-Cordon Bleu gefüllt mit Rohschinken & Frischkäse. Serviert mit Pommes Frites	29.00	33.00
Rehrückenmedaillons an Tannenschössling-Honigsauce mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und Früchte	44.00	48.00
Wild-Beilagenteller mit Pilzrahmsauce (vegetarisch)	23.00	26.00

Alle Preise verstehen sich inklusive 8,1 % Mehrwertsteuer.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.