



Vorspeisen

<i>Nüsslisalat mit Speckstreifen und gehacktem Ei</i>	13.50
<i>Knackiger Herbstsalat mit Lauchstreifen, Trauben und Baumnüssen</i>	13.50

Suppen

<i>Steinpilzcremesuppe</i>	9.80
<i>Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl</i>	9.80

Vegetarische Gerichte

<i>Vegetarischer Wildgarnituren-Teller mit Rosenkohl, Rotkraut, Kastanien, Rotweibirne, Trauben, Apfel Mirza, Eierschwämmli, hausgemachte Spätzli und Rahmsauce mit Preiselbeeren</i>	29.50	
<i>Spätzli mit Blattspinat, Rahm, Käse und Zwiebelschwitze</i>	22.00	
<i>Toast "Herbstzeit"</i>	<i>Hauptgang</i>	25.50
<i>cremig Eierschwämmli ragout mit Preiselbeeren und Trauben</i>	<i>Vorspeise</i>	17.50

Hauptgerichte

Rehpfeffer nach Jäger Art 37.00
*mit Perlzwiebeln, Speckstreifen, Champignons
Brotcroûtons und Rotkraut mit Kastanien*

Rehschnitzel an feiner Wildrahmsauce, 41.00
*reich garniert mit Rosenkohl, Rotkraut,
Kastanien, Rotweibirne, Apfel Mirza und Trauben*

Wildgeschnetzeltes mit Eierschwämmli 38.00
*an feiner Rahmsauce mit Preiselbeeren
dazu Rotkraut, Kastanien und Rosenkohl*

Rosa gebratene Hirschfiletmedaillons 42.00
*mit Eierschwämmli, reich garniert
mit Rosenkohl, Rotkraut, Kastanien,
Rotweibirne, Apfel Mirza und Trauben*

Reh- Entrecôte an feiner Wildrahmsauce 48.00
*reich garniert mit Orangenfilets, Rosenkohl, Rotkraut,
Kastanien, Rotweibirne, Apfel Mirza und Trauben*

Rehrücken nach Art des Chefs, mit Orangenfilets 55.00
und feiner Wildrahmsauce, garniert mit ab 2 Pers. pro Pers.
*Rosenkohl, Rotkraut, Kastanien,
Rotweibirne, Apfel Mirza und Trauben*

Zu den Hauptgerichten servieren wir hausgemachte Spätzli

Alle Preise in CHF und inklusive Mehrwertsteuer

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