



Wild

Vorspeisen

Waldpilzcrèmesuppe
12.50

Nüsslisalat mit Freiland Ei
Speck und Brotcroûtons
18.50

Blattsalat (V)
mit sautierten Pilzen
14.50

Rehpfeffer «Jäger Art» (Österreich)
mit Pilzen, Speck, Silberzwiebeln und Brotcroûtons
serviert mit Spätzli, Rotkraut und glasierten Marroni
41.00

Rehrückenfilet
mit Calvadosrahmsauce, Spätzli, Rotkraut mit Marroni,
Rosenkohl und Preiselbeerapfel
49.00

Hirschentrecôte
mit hausgemachter Kräuterbutter,
Spätzli, Rosenkohl und Preiselbeerapfel
46.00

Vegi-Herbstteller
mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut mit glasierten Marroni
und Preiselbeerapfel
35.00

Desserts

Zwetschgensorbet
mit Vieille Prune
14.50

Hausgemachte Blaubeeren-Crèmeschnitte
15.50

Vermicelles
mit Meringues und Rahm
13.00

Coupe Nesselrode
Vermicelles mit Meringues,
Vanilleglace und Rahm
15.00

Aprikosen-Haselnusskuchen (V)
9.00

Herbstspecial

Suuser
pro dl 4.50