

Herbstzeit

Wildzeit



Abmarsch zur Viehschau

Vorspeisen

<i>Gemischter Blatt-Salat</i>	12.50
<i>(Eierschwämmli + Speck)</i>	
<i>Wildraavioli an Eierschwämmli-Sauce</i>	12.50
<i>Steinpilzcremesuppe</i>	7.50
<i>Kürbiscrcemesuppe</i>	7.00

Dessert

<i>Caramelköppli</i>	mit Rahm	5.50
<i>Coupe Nesselbrode</i>		9.50
<i>Port. Vermicelles</i>	mit/ohne Kirsch	7.50
<i>1/2 Port. Vermicelles</i>	mit/ohne Kirsch	5.50
<i>Rotweinzwetschgen</i>	mit Zimtglace + Rahm	9.50

Wildgerichte

Rehpfeffer hausgemacht 27.50

hausgemachte Spätzli

Blaukraut, Rosenkohl

Champignons, Silberzwiebeln, Speck, Früchte, glasierte Marroni

kleinere Portion 22.50

Rehrücken am Stück gebraten 43.50

an Pfifferling-Rahmsauce, Früchte, glasierte Marroni

hausgemachte Spätzli

Rosenkohl, Blaukraut *ab 2 Personen*

Hirsch-Entrecôte (Schweiz oder Neuseeland) 33.50

am Stück gebraten, an Wildrahmsauce

hausgemachte Spätzli

Rosenkohl, Blaukraut, Früchte, glasierte Marroni

zarte Rehschnitzel 34.50

an feiner Pfifferling-Rahmsauce

hausgemachte Spätzli

Rosenkohl, Blaukraut, Früchte, glasierte Marroni

geschnetzeltes Rehfleisch 31.50

an feiner Wildsauce und Pilzen

hausgemachte Spätzli

Rosenkohl, Blaukraut, Früchte, glasierte Marroni

Herbst-Teller 25.00

Gemüse, Blaukraut, Rosenkohl, Früchte

Marroni, Spätzli, Pfifferling-Rahmsauce

Fleisch aus einheimischer Jagd.
Preise in SFR; inkl. MwSt.