

„Wilder Appetit“



Vorspeise

Herbstlicher Blattsalat mit gerösteten Pilzen
und Croûtons an Feigendressing

Fr. 12.50

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen

Fr. 11.50

Hauptgang

Rosa gebratenes Rehschnitzel an
Pilzrahmsauce, serviert mit, Spätzli, Rotkraut, Marroni
Rotweibirne mit Preiselbeeren und Rosenkohl

Fr. 39.50

Rehgeschnetztes „Sonne“
an Preiselbeerrahmhaube und hausgemachten Spätzli
dazu Rotkraut, Marroni und Rosenkohl

Fr. 35.50

Hirschpfeffer mit hausgemachten Spätzli,
Rotweibirne mit Preiselbeeren, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni

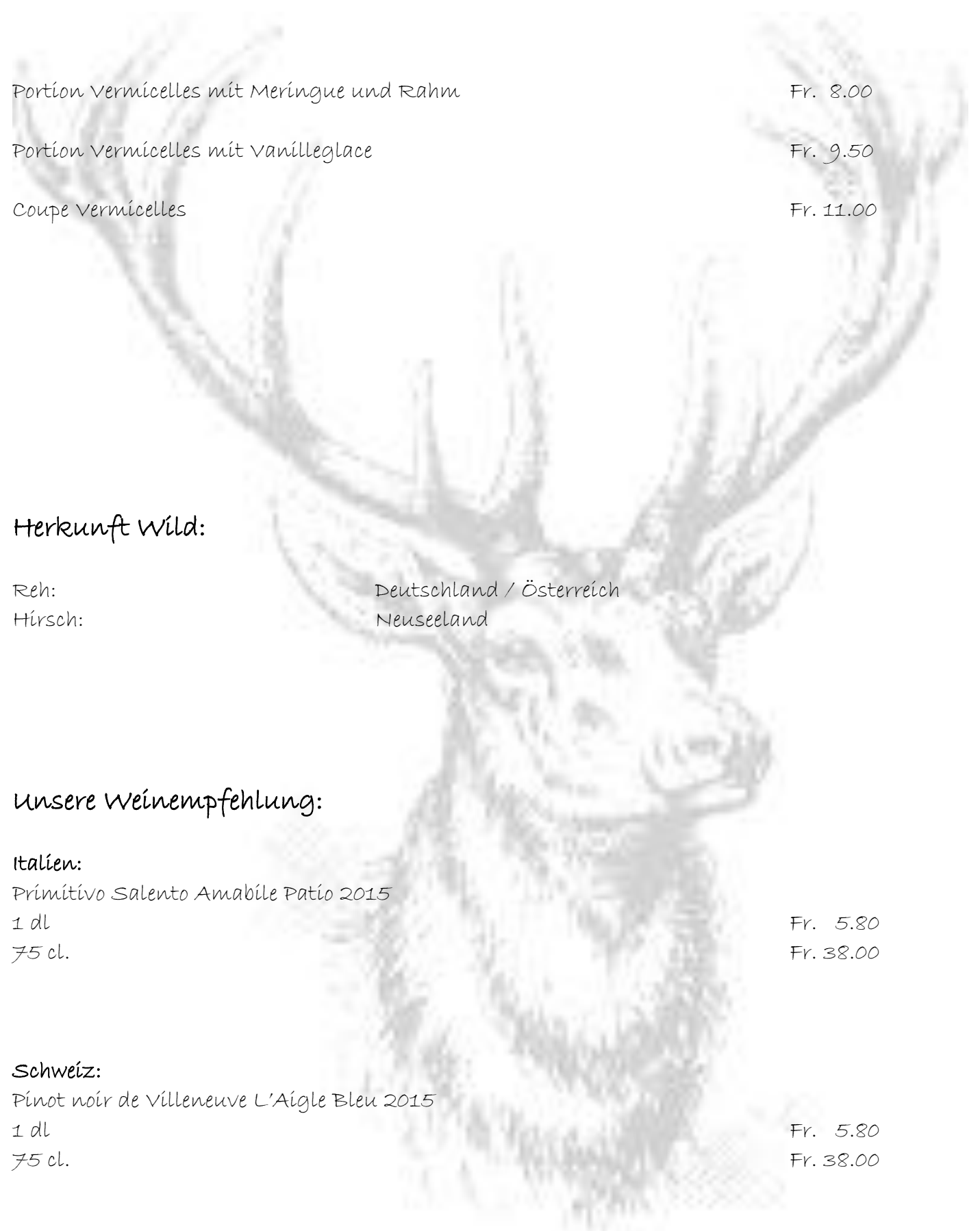
Fr. 32.50

vegīteller

Spätzli, Waldpilzrahmsauce, Rotkraut, Marroni
Rosenkohl, Rotweibirne mit Preiselbeeren
und Saisongemüse

Fr. 24.50

Dessert



Portion Vermicelles mit Meringue und Rahm	Fr. 8.00
Portion Vermicelles mit Vanilleglace	Fr. 9.50
Coupe Vermicelles	Fr. 11.00

Herkunft Wild:

Reh: Deutschland / Österreich
Hirsch: Neuseeland

Unsere Weinempfehlung:

Italien:

Primitivo Salento Amabile Patió 2015

1 dl

75 cl.

Fr. 5.80

Fr. 38.00

Schweiz:

Pinot noir de Villeneuve L'Aigle Bleu 2015

1 dl

75 cl.

Fr. 5.80

Fr. 38.00