



WILDSAISON

VORSPEISEN

Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Kernen 8.50

Nüsslisalat mit lauwarmen Waldpilzen
und Speck 12.50

HAUPTGANG

Hirschgeschnetzeltes „Hubertus“ mit Butterspätzli und Rotkraut 23.50

Rehschnitzel an Eierschwämmli-
sauce garniert mit den klassischen Wildbeilagen 33.50

Hirschentrecôte mit Wacholder-Ginsauce
garniert mit den klassischen Wildbeilagen 35.00

Rehpfeffer reich garniert
mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Apfel 28.50

Vegetarischer Herbstteller
mit allem was dazu gehört 19.50

WILD DEGUSTATIONSMENÜ

Kürbisrahmsuppe

Nüsslisalat mit Waldpilzen

Hirschgeschnetzeltes „Hubertus“ mit Butterspätzli und Rotkraut

Lauwarme Feigen mit Zimteis

Ab 2 Personen à CHF 36.50 p. Pers.

DESSERTS IM HERBST

Coupe Nesselrode 7.50 / 9.50
Vermicelles mit Rahm 7.50 / 9.00
Lauwarme Feigen mit Zimteis 9.80

Sauser 1dl 2.00 / 5dl 10.00