

Herbstgerichte

Nüsslisalat
mit Ei, Speck & Croutons
15.50

Nüsslisalat Deluxe
mit Rehfilet-Streifen und Pilzen
22.50

Kürbiscremesuppe
mit hausgemachtem Ananas-Ingwersorbet
10.50

Vegetarischer Herbstteller
Pilzragout mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni & Früchten
32.50

Wildschweinfilet an Morchelrahmsauce
mit Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und Früchten
34.00

Wildschwein-Spare Rips
mit Preiselbeer BBQ Sauce & Süsskartoffelstock
34.50

Hirsch Schulter-Braten
mit Tessiner Polenta, Rotkraut & Rosenkohl
34.50

Hausgemachter Hirschpfeffer
mit Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl & Früchten
29.50

Rehschnitzeli an Wildrahmsauce
mit Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl & Früchten
36.00

Reh Entrecôte
tranchiert auf Wildrahmsauce,
mit Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl & Früchten
42.00

Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt.

Wenn «Wild» zu wild ist

Grüner Blattsalat
mit Kernen & Hausdressing
8.80

Bananen-Curry Süpli
mit Rahm & Croutons
10.50

Rindstatar
mit Butter & Toast
19.50 / 32.50

Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce
mit frischen Tagliatelle
33.50

Rindsfilet (200gr) mit Trüffelbutter
mit Tagliatelle & Herbstgemüse
46.00

Tessiner Risotto mit Gemüsewürfelchen
verfeinert mit Belperknollen
28.50

Zum Abschluss

Linzertorte mit Brombeerfüllung
6.50

Creme brûlée
8.50

Zimtglace mit beschwipsten Zwetschgen
12.50

Vermicelles mit Rahm & Mering
7.50 / 9.50

Coupe Nesselrode
Vanilleglace mit Vermicelles, Rahm & Mering
9.50 / 12.50