



Wildspezialitäten

Jeweils abends und SA & SO Mittag

Vorspeise



Kürbiscrème-Suppe mit Kürbiskernen	CHF	9.50
Nüsslisalat mit Croûtons, Speck und Ei	CHF	12.50

Hauptgang



Hirsch-Entrecôte an feiner Wildrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut mit Kastanien, Rosenkohl und Birne mit Preiselbeeren	CHF	42.00
Gämspfeffer „Jägerart“ mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut mit Kastanien, Rosenkohl und Apfel mit Preiselbeeren	CHF	29.50
Rehschnitzel an feiner Wildrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut mit Kastanien, Rosenkohl und Apfel mit Preiselbeeren	CHF	37.00
Herbst-Teller (vegetarisch) Hausgemachte Spätzli mit feiner Wildrahmsauce, Rotkraut mit Kastanien, Rosenkohl und Birne mit Preiselbeeren	CHF	24.50

Desserts



Vermicelles	CHF	9.50
Vermicelles ½ Portion	CHF	7.50
Coupe Nesselrode	CHF	10.50
Coupe Nesselrode ½ Portion	CHF	8.50
Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce	CHF	9.50

