

Wildspezialitäten

Vorspeise



Kürbiscrème-Suppe mit Kürbiskernen

Nüsslisalat mit Croûtons, Speck und Ei

Hauptgang



Rehrücken an feiner Wildrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut mit Kastanien, Rosenkohl und Birne mit Preiselbeeren

Gämspfeffer „Jägerart“ mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut mit Kastanien, Rosenkohl und Apfel mit Preiselbeeren

Rehschnitzel an feiner Wildrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut mit Kastanien, Rosenkohl und Apfel mit Preiselbeeren

Herbst-Teller (vegetarisch)

Hausgemachte Spätzli mit feiner Wildrahmsauce, Rotkraut mit Kastanien, Rosenkohl und Birne mit Preiselbeeren

Desserts



Vermicelles

Vermicelles ½ Portion

Coupe Nesselrode

Coupe Nesselrode ½ Portion

Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce