

Das schmackhafte Wild  
wird von unserem qualifizierten Küchenteam  
von A bis Z sorgfältig für Sie zubereitet  
und mit ausgesuchten Beilagen erhalten Sie einen  
bunten Herbststrauss von Jagdspezialitäten

Für Wildliebhaber  
Rehrücken flambiert am Tisch



an einer Wildrahmsauce mit frisch sautierten Eierschwämmli  
Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni, Kürbischutney, Apfelrösti, Feige  
und Birne mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzli  
serviert in 2 Gängen

mit einem prickelndem Sorbet zwischendurch, ab 2 Personen

pro / Pers. Fr. 69.00

## Wildgerichte

vom Reh

Rehrückenentrecote an Wildjus und Eierschwämmli Fr. 48.00

Mariniertes Rehfilet auf den Punkt gegart dazu Wildjus und Eierschwämmli Fr. 48.00

Rehschnitzel an feiner Wildrahmsauce dazu Eierschwämmli Fr. 44.00

Wildgeschnetztes vom Reh an feiner Wildrahmsauce dazu Eierschwämmli Fr. 39.00

inkl. MwSt

Herbstteller ( Vegi)

hausgemachte Spätzli garniert mit Rotkraut und Rosenkohl  
Marroni, Apfelrösti, Birnen mit Preiselbeeren und Pilzrahmsauce

Fr. 24.00

Zu den Hauptspeisen servieren wir Ihnen.....

Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni, Kürbischuntney, Apfelrösti, Feigen, Birnen  
und hausgemachte Spätzli

Wild aus freier Wildbahn Europa

## Herbstliche Desserts



Vermicelles mit Rahm

gross

Fr. 12.80

klein

Fr. 10.80

Coupe Nesselrode mit Vanilleglace

gross

Fr. 14.80

inkl. MwSt