



- Wildspezialitäten

Hausgemachte Kürbisrahmsuppe mit Brotcrouçons CHF 9.50
Homemade pumpkin cream soup with bread croutons



Förstersalat CHF 23.00 / ½-Portion CHF 14.00
gemischte Blattsalate mit Speckstreifen, Brotcrouçons und Baumüssen
Leaf salads with walnuts, bacon and bread croutons

Rehpfeffer CHF 29.00
an hausgemachter, würziger Beize, serviert mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und Apfelstück mit Preiselbeeren
Jugged roe deer stew with homemade marinade and homemade spaetzli, red cabbage, chestnut, apple with cranberry

Wild-Rahmschnitzel vom Hirsch CHF 34.00
an Wildrahmsauce serviert mit Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, frische Pilzen und Apfelstück mit Preiselbeeren
Dear escalope with delicious game cream sauce, homemade spaetzli, red cabbage, chestnut, apple with cranberry and brussels sprouts

Hirschgeschnetzeltes CHF 28.00
an delikater Wildrahmsauce, serviert mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und Apfelstück mit Preiselbeeren
Sliced deer with delicious game cream sauce served with homemade spaetzli, red cabbage, chestnut and apple with cranberry

Wild-Vegi-Teller CHF 23.00
Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, frische Pilzen und Apfelstück mit Preiselbeeren
Vegetarian autumn plate with homemade spaetzli, red cabbage, chestnut, apple with cranberry and brussels sprouts



**Vermicelle und weitere hausgemachte Herbst-Desserts
finden Sie in unserer separaten Dessertkarte**