

Wildspezialitäten

Vorspeisen

Herbstsalat „Vorab“

Sautierte frische Pfifferlinge, Baumnüsse,
eingelegter Kürbis, roter Kabis, Himbeerdressing

  CHF 21.50

Fasanenterrine

Williamsbirne, Preiselbeeren

CHF 24.00

Hirschbindenfleisch

Frische Feigen

  CHF 32.50

Suppen

Waldpilzcremesuppe

Croûtons

 CHF 11.50

Vegetarisch

Hausgemachte Tagliolini

Pfifferlingrahmsauce

 CHF 34.00

Herbstteller

Rotkraut, Rosenkohl, Weisswein Apfel, Marroni, Preiselbeeren
Pfifferlinge, Kürbispüree, hausgemachte Spätzli

 CHF 32.00

Wildbret

Hirschpfeffer "Royal"

Speck, Silberzwiebeln, Croûtons

Rotkraut, Rosenkohl, Weisswein Apfel, Marroni, Preiselbeeren,
hausgemachte Spätzli

CHF 41.00

Rehmedaillons

Steinpilzrahmsauce, Rotkraut, Rosenkohl,

Weisswein Apfel, Marroni, Preiselbeeren, hausgemachte Spätzli

CHF 52.00

Wildgeschnetzeltes

Pilzrahmsauce Rotkraut, Rosenkohl, Weisswein Apfel,
Marroni, Preiselbeeren, hausgemachte Spätzli

CHF 44.00

Rehrücken „Vorab“ (ab 2 Personen)

Wildrahmsauce, Rotkraut, Rosenkohl, Weisswein Apfel,
Marroni, Preiselbeeren, sautierte Pilze, Kürbispüree,
hausgemachte Spätzli

CHF 68.00 p.P.