

Vorspeisen:

Nüsslersalat mit Speckwürfeli und Brotcroûtons G, Snf	Fr. 12.80
kleiner Nüsslersalat mit Speckwürfeli und Brotcroûtons G, Snf	Fr. 10.80
Nüsslersalat mit gehacktem Ei Snf, E	Fr. 10.60
kleiner Nüsslersalat mit gehacktem Ei Snf, E	Fr. 9.20
Sämiger Risotto mit frischen Pilzen (als Vorspeise) P, L und marinierten Trauben	Fr. 15.80
Kürbiscremesuppe G, L mit eingelegtem Hokkaido Kürbis	Fr. 10.80

Vegetarische Herbstgerichte

Herbstkarussell G, L, N, E, Snf Hausgemachte Spätzli an feiner Pilzrahmsauce reichlich garniert mit herbstlichen Wild-Garnituren Rosenkohl gedämpft, Rotkraut und glasierte Marroni	Fr. 28.50
Sämiger Risotto mit frischen Pilzen P, L und marinierten Trauben	Fr. 26.80

Hauptgerichte Teller

Zarte Rehschnitzel „Mirza“ G, L, N, E, Snf, P rosa gebratenes Rehfleisch an Wildrahmsauce mit frischen Pilzen hausgemachte Spätzli Rosenkohl gedämpft, Rotkraut und glasierte Marroni garniert mit eingelegter Wildbirne	Fr. 43.50
Wildgeschnetztes „Diana“ G, L, N, E, Snf, P Reh- und Hirschgeschnetztes an Wildrahmsauce mit frischen Pilzen hausgemachte Spätzli Rosenkohl gedämpft, Rotkraut und glasierte Marroni garniert mit eingelegter Wildbirne	Fr. 37.80
Würziger Rehpfeffer „Jäger - Art“ G, L, N, E, Snf, P Zartes Rehfleisch ohne Knochen mit Champignons, Silberzwiebeln, Speck und Brotcroûtons hausgemachte Spätzli Rosenkohl gedämpft, Rotkraut und glasierte Marroni garniert mit eingelegter Wildbirne	Fr. 32.80

Wildchinoise à discretion

(ab 2 Personen)

Fr. 49.50 pro Person

Gemischter Salat

Fondue chinoise mit Hirschfleisch **G, L, N, E, Snf, P**

Soviel sie essen mögen

Hausgemachte Spätzli

glasierte Marroni

Reichhaltige Beilagenplatte mit verschiedenen Saucen, Früchten und Garnituren

Zum Schluss das feine Süsspchen mit Sherry

Hauptgerichte Portionen (auf Platte)

Preis pro Person

(wird in zwei Gängen serviert)

Reich garnierter Rehrücken aus dem Ofen **G, L, N, E, Snf, P**

Fr. 62.00

an Wildrahmsauce

hausgemachte Spätzli

Rosenkohl gedämpft, Rotkraut und glasierte Marroni

Reichlich garniert mit herbstlichen Wild-Garnituren

(ab 2 Personen)

Allergiker/Allergikerinnen :

G = Gluten L = Laktose E = Eier F = Fisch K = Krustentiere

N = Nüsse Sllr = Sellerie Snf = Senf P = Pilze

Saucen werden mit Roux abgebunden (Glutenhaltig)

Bei starker Sellerieallergie bitte melden (Saucenansätze)

***Unser Rehfleisch stammt aus einheimischen, französischen
und österreichischen Wäldern
Das Hirschfleisch ist aus Australien.***

Bei allen Preisen ist die MWST inbegriffen