

Menu "Lust auf Wild"

Feine Kürbiscrèmesuppe

Herbstsalat mit frischen Eierschwämmli und Wildschweinschinken

Hirsch-Entrecôte rosa gebraten an Rotweinjus mit hausgemachten Spätzli
und Wildgarnitur

Nesselrode-Teller (*Vanille-Glacé mit Vermicelles und Meringues*)

oder

kleiner Käseteller

Menu in 3 Gängen	72
Menu komplett	84

Feine Wildgerichte

Klassischer Hirschpfeffer mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Speck	44

Rehgeschnetzeltes an Wildrahmsauce mit Spätzli und Rotkraut	48

Gebratenes Rehschnitzel mit Spätzli, Rotkraut und Wildgarnitur	49

Vegetarische Spätzlipfanne mit Kräutern und Eierschwämmli	36