

Herbst – Spezialitäten

Vorspeisen

Wildterrine auf Portwein-Gelee Waldorfsalat und Preiselbeeren	13.50
Steinpilzcrème-Suppe mit Schlagrahm	10.50
Kürbiscrème-Suppe mit Kern-Oel und Kürbiskernen	10.50
Salat von jungen Spinatblättern mit gebratenen Waldpilzen, Brot-Croûtons und Kräuter-Nussdressing	16.50

Hauptspeisen

Hirsch-Entrecôte mit Quitten-Chutney auf Wacholder-Wildsauce	46.00
Rehschnitzeli gebraten dazu Trauben und Wildrahmsauce	48.00
Rehpfeffer nach Jägerart Croûtons, Speckwürfeli und Pilze	39.00
Rehgeschnetzeltes mit Waldpilzen	39.00
Medaillons vom Wildschweinfilet mit Calvados-Rahmsauce	36.00
Wildbeilagen-Teller Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Wildsauce mit Trauben und Quitten Chutney	24.00

*Alle Hauptgerichte servieren wir mit Spätzli, Nudeln
Polentaschnitten oder Croquettes und Rotkraut
Rosenkohl und Marroni*

Unser Herbst – Menu

Kürbiscrème-Suppe mit Kern-Öl und Kürbiskernen



Salat von jungen Spinatblättern mit gebratenen Waldpilzen,
Brot-Käse-Croûtons, und Nussöl-Dressing

oder

Wildterrine, Portweingelee und Waldorfsalat



Medaillons vom Wildschweinfilet mit Calvados Rahmsauce
oder

Rehschnitzeli gebraten, dazu Trauben und Wildrahmsauce

Rotkraut, Rosenkohl, glacierte Marroni

Spätzli in Butter oder gebratene Polenta-Schnitten



Parfait Glacé mit Weggiser Portwein-Kirschen
Guetzli

Menu komplett CHF 69.00