

«Herbst»

Saisonkarte

Vorspeisen

Nüsslisalat mit Pilzen & Schinken 14.50

*Feiner Nüsslisalat aus der Region · gebratene Waldpilze ·
Wildschwein-Schinken · Kürbiskern-Vinaigrette
(auch als Vegi-Variante ohne Schinken)*

Marronisuppe 9.50

Hauptgang

Hirschpfeffer

Mit hausgemachten Spätzli · Rotkraut 27.50

*Mit hausgemachten Spätzli · Rotkraut · Rosenkohl ·
glasierten Kastanien · Birne mit Preiselbeeren* 29.50

Rehschnitzel an Wildrahmsauce

Mit hausgemachten Spätzli · Rotkraut 33.50

*Mit hausgemachten Spätzli · Rotkraut · Rosenkohl ·
glasierten Kastanien · Birne mit Preiselbeeren* 36.50

Vegetarischer Herbst-Teller

*Mit hausgemachten Spätzli · Rotkraut · Rosenkohl ·
glasierten Kastanien · Birne mit Preiselbeeren* 23.00

Dessert

Dessert

Vermicelles klein/gross 9.50 / 12.00

Coupe Nesselrode 11.50 / 13.00

Gebrannte Crème 9.50

