



„Wildes Vergnügen im Herbst“

Vorspeisen

Nüsslisalat mit Ei, Speck & Croûtons	12.50
Nüsslisalat mit Ei & Croûtons	10.50
Kürbiscremesuppe mit Rahmhaube	10.50

Vegetarisch

Vegetarischer Herbstteller mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut Marroni, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren, Trauben und Pilzrahmsauce	23
Gratinierte Spätzlipfanne mit Pilzen, Zwiebeln und Käse überbacken	23

Wilde Fleischgerichte

Hirschfilet „Weidmannsdank“ mit Steinpilzen an Wildsauce, dazu servieren wir hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Apfel mit Preiselbeeren	42
Rehschnitzel „Diana“ mit Eierschwämmli an Wildsauce, dazu servieren wir hausgemachte Spätzli, Rotkraut Rosenkohl, Marroni und Apfel mit Preiselbeeren	39
„Wildes“ Schweins-Cordon-Bleu mit Kürbis, Bergkäse und Hinterschinken gefüllt mit hausgemachten Spätzli und Rotkraut	34
Gempfeffer „St. Hubertus“ serviert mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Apfel mit Preiselbeeren	32

Dessert

„Coupe Nesselrode“ Vanillerahmglace mit Meringues und Vermicelles	12.50
Vermicelles mit Meringues und Rahm	12.50
Vermicelles mit Rahm	10.50