

Bunt in den Herbst mit Wild aus regionaler Jagd

Wir starten mit

Schaumige Waldpilzcremesuppe
mit Hirschsalsiz

10.50

Nüsslisalat, garniert mit Ei, Croutons, gebratener Salsiz vom Hirsch
dazu hausgemachtes Preiselbeer-Hausdressing

14.50

Waldorf-Salat mit Wildpastete
und Röstbrot

15.50

Hauptgänge

Rehpfeffer mit hausgemachten Spätzli und Rotkraut,
Maroni und Rotweinbirne

29.50

Rehgeschnetzelt in Pilzrahmsauce
mit Laugenbrezel-Serviettenknödel
und Gemüse

36.50



Rehschnitzel «Mirza»
an hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Marroni
38.50

Feldhase «Hirschen Art»
mit Laugenbrezel-Serviettenknödel
und Wildsauce
26.00

Fasanenbrust (EU) im Speckmantel
mit Waldpilzrisotto und Parmesan
34.50

Auch ohne Fleisch ganz Wild

«Wildteller»
Hausgemachte Laugenbrezel-Serviettenknödel
mit Rotkraut, Rotweibirne, cremigen Waldpilzen und Marroni
24.50

Dessert

Vermicelles im Glas
mit Meringues und eingelegter Wildkirsche
12.50

