

Herbstgerichte



Salate und Suppen

Kürbisschaumsuppe mit Rahmhaube und gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl		CHF 9.00
Nüsslisalat mit Ei		CHF 9.00
	gross	CHF 15.00
<i>Herbstsalat</i>		
Nüsslisalat mit lauwarmen Pilzen, Speckstreifen, Trauben, Kürbiskernen und Preiselbeeren, an Balsamico-Baumnussvinaigrette		CHF 16.00
	gross	CHF 22.00

Fleischlose Gerichte

<i>Wildteller</i>		
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit glasierten Marroni, Rosenkohl, Pilze mit Kräutern, Birne mit Preiselbeeren; mit oder ohne Wildrahmsauce		CHF 25.00

Wildgerichte

Hirschpfeffer garniert mit Silberzwiebeln, Brotwürfeln und Speckstreifen, hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit glasierten Marroni, Rosenkohl und Birne mit Preiselbeeren		CHF 28.00
Rehgeschnetzelt an Wildrahmsauce mit Waldpilzen, hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit glasierten Marroni, Rosenkohl, Birne mit Preiselbeeren		CHF 29.00
Hirschentrecôte auf Heidelbeer-Waldholunderjus, Schupfnudeln, Rotkraut mit glasierten Marroni, Rosenkohl, Birne mit Preiselbeeren		CHF 32.00
Rosa gebratene Rehschnitzelmedaillons „Mirza“ auf Wildrahmjus mit frischen Pilzen, hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit glasierten Marroni, Rosenkohl, Birne mit Preiselbeeren		CHF 34.00

Dessert

Coupe Nesselrode		CHF 12.00
Vanilleglace, Vermicelles, Meringues und Rahm	klein	CHF 9.00
Portion Vermicelles mit Meringues und Rahm		CHF 10.00
	klein	CHF 7.00
Lauwarmes Schokaoladenküchlein mit flüssigem Kern, Vanilleglace, Rahm und Früchtegarnitur		CHF 12.00

Herkunft des Wildfleisches: Hirsch/Schweiz, Reh/Österreich

Alle Preise inkl. 8% MWST