



Vorspeise

Rehterrine mit knackigem Herbstsalat
Terrine de chevreuil avec salade croquante

CHF 13.50

Suppe

Steinpilzcremesuppe mit Croûtons und getrockneten Steinpilzen
Crème de bolets avec croûtons et bolets séchés

CHF 12.50

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kürbisöl
Crème de potiron avec graines de citrouille et huile de citrouille

CHF 11.50

Hauptgänge

Rehpfeffer «Mirza» mit hausgemachten Spätzlen und Wildgarnituren
Civet de chevreuil « mirza » avec spetzle fait maison
et les garniture gibier

kl. CHF 27.50 / gr. CHF 31.50

Rehschnitzel «Jägerart» mit hausgemachten Spätzlen und Wildgarnituren
Médailles de chevreuil « chasseur » avec spetzle fait maison
et les garniture gibier

CHF 39.50

Hirschentrecôte an einer Rotweinsauce mit hausgemachten Spätzlen und Wildgarnituren

Entrecôte de cerf sur sauce au vin rouge avec spetzle fait maison
et les garniture gibier

CHF 43.50

Für die Fleischlosen geniesser...

Herbstteller mit den klassischen Wildgarnituren
Assiette pleine d'accompagnements de la chasse (sans viande)

CHF 29.50

Tagliatelle mit Pfifferlingen an einer Rahmsauce
Tagliatelle avec chanterelles ave sauce à la crème

CHF 27.50

Süss & fein

Coupe Nesselrode (Vermicelles, Meringue, Vanilleeis und Rahm)
Coupe Nesselrode (vermicelles, meringue, glace vanille et crème)

CHF 10.50

