

Saisonale Gaumenfreuden

11.30 - 13.30 und 17.30 - 21.30 Uhr

Kalte Vorspeisen

Nüsslisalat mit Speck und Ei	Fr.13.50
------------------------------	----------

Feines Rindstatar serviert mit Toast	Fr.18.50
(Leicht, Mittel oder Scharf) kann auch als Hauptgang bestellt werden	Fr.34.50

Suppen einmal anders

Luftige Eierschwämmli-Proseccosuppe mit Wildsaurohschinken	Fr.12.50
---	----------

Kürbis Cappuccino mit Milchschaum und Kürbiskernöl	Fr.10.50
---	----------

Warme Vorspeisen

Ziegenkäse mit Honig überbacken an einem Herbstsalat mit gehackten Nüssen und Trauben	Fr.16.50
--	----------

Waldpilztoast mit Kräutern an Sherry-Schaum verfeinert mit knusprigen Speckbrösel	Fr.16.80
--	----------

Vegetarische Köstlichkeiten und Fisch

Waldpilzragout an Rahmsauce mit Kräutern serviert im Röstipastetli	Fr.28.50
---	----------

Vegi Wildteller mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Pilzragout	Fr.28.50
--	----------

Wildgerichte

Rehpfeffer mit hausgemachten Spätzli und Rotkraut	Fr.33.50
Wildgeschnetzeltes an Grand-Marniersauce mit Waldpilzen und Trauben dazu hausgemachte Spätzli	Fr.37.50
Zartes Wildsaufilet an Steinpilzsauce mit Rotkraut und hausgemachten Spätzli	Fr.39.50
Rehschnitzel an Preiselbeerschaum mit unseren Spätzli serviert mit Rotkraut und Rosenkohl	Fr.41.50

Alle Wildgerichte werden mit Miniapfel, Birne und Maroni serviert

Unsere Hausgemachten Dessert

Dunkles Schokomousse mit in Kirsch marinierten Kirschen	Fr.15.50
Zartschmelzendes Vanille-Amaretto Parfait mit marinierten Waldbeeren	Fr.15.50
Marinierte Zwetschgen mit einem Schuss Vieille-Prune und Vanilleglace	Fr.15.50
Unsere Schokotarte zart wie eine Praline mit erfrischendem Aprikosensorbet	Fr.15.50