

### Kalte Vorspeisen und Salate

Nüsslisalat mit Ei an hausgemachtem French Dressing	Fr. 11.50
Zusätzlich mit gebratenem Speck	Fr. 13.50
Bunter Herbstsalat mit sautierten Pilzen, gebratenen Speckstreifen und Kräuter-Croûtons	Fr. 14.50
Hauspastete mit Apfel-Sellerie-Salat, mit Baumnüssen und Cumberlandsauce	Fr. 14.50

### Warme Vorspeisen und Suppen

Kürbiscrèmesuppe mit Marroniparfait und gerösteten Kürbiskernen	Fr. 12.50
--	-----------

Hausgemachte Pilzschnitte mit sämigem, frischem Pilzragout und Feigen	Vorspeise	Hauptgang
	Fr. 18.50	Fr. 25.00

## Hauptgänge

Hirsch-Entrecôte an Holundersauce mit frischen Eierschwämmli und Wildbeilagen Fr. 41.50

Wildschwein-Entrecôte an Feigensauce mit gebratenen Steinpilzen und Wildbeilagen Fr. 36.50

Rehschnitzel an einer Birnen-Wildrahmsauce mit Wildbeilagen Fr. 38.50

Wildgeschnetzeltes an Cognac-Rahmsauce mit frischen Pilzen und Wildbeilagen Fr. 32.50

Hirschpfeffer Grossmutter Art, mit Perlzwiebeln, Croûtons, Speck und Trauben Fr. 29.50

Unsere klassischen Wildbeilagen:

Hausgemachte Spätzli oder Tujetscher Brotknödel, geschmortes Rotkraut, gedünsteten Rosenkohl, caramalisierte Marroni und einen Weisswein-Zimt-Apfel gefüllt mit Preiselbeeren.

## Vegetarisch

Herbstteller mit hausgemachten Spätzli oder Tujetscher Brotknödel, Pilzragout, Rotkraut, Rosenkohl, caramalisierten Marroni und Weisswein-Zimtapfel gefüllt mit Preiselbeeren Fr. 27.00