

Wildspezialitäten

Vorspeisen

Nüsslisalat mit Ei und Speckchips	12.50
Hausgemachte Wildravioli glasiert in Butter serviert mit einem grünen Salatbouquet im Gurkenring	16.00

Suppen

Steinpilzcremesuppe	10.00
---------------------	-------

Hauptgerichte

Rehpfeffer mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl Marroni, Rotweinbirne und einem Apfel	29.50
Rehschnitzel an einer Cognac-Rahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Rotweinbirne und einem Apfel	45.00
Rehrücken am Stück gebraten und tranchiert an einem feinen Wildjus mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Rotweinbirne und einem Apfel	48.00

Vegetarisch

Herbstteller mit Steinpilzsauce hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Rotweinbirne und einem Apfel	26.50
--	-------

Wild aus europäischer Jagd

