

Vorspeisen

**Kürbissuppe mit Kürbisöl
und Kernen** **12.50**

**Blattsalat mit frischen,
sautierten Pilzen** **18.50**

**Risotto mit Eierschwämmli
mit Rohschinken** **17.--
23.50**

Wildravioli mit Pilzen **24.--**

Vegi-Herbst-Teller

**Waldpilzrahmsauce mit Herbstgemüse, Marroni,
Früchten mit Preiselbeeren und Spätzli** **32.--**

**Unser Wild stammt ausschliesslich aus heimischer Jagd,
der Damhirsch aus der Zucht von Stefan Huber, Oberembrach.**

Einzig Wildschweinschnitzel evtl. aus SL oder A

Reh-/Damhirsch-Spezialitäten

Reh-/oder Hirschpfeffer Spätzli und Herbstgemüse	32.--
Wildgeschnetzeltes mit Pilzsauce, Spätzli und Herbstgemüse	35.50
Reh-/oder Hirschnitzel "Mirza", Spätzli und Herbstgemüse	39--
Reh-/oder Hirschnitzel paniert mit Panko Spätzli, Rosenkohl und Wildjus	42.50
Hirschentrecôte mit Marroni-Nusskruste Brombeersauce Spätzli und Rotkraut	44.--
Dreierlei Schnitzel (Reh, Hirsch und Wildschwein) Spätzli und Herbstgemüse	40.50
Rehrücken traditionell Spätzli, Herbstgemüse, Marroni, Wildsauce, Preiselbeeren und Früchtegarnitur ab 2 Personen pro Person	62.--
Pappardelle Ragu alla Wildbolognese	26.--
Vorspeise	18.50

Herbstliche Dessert

Portion Vermicelles mit Rahm	13.50
kleine Portion Vermicelles mit Rahm	10.50
Coupe Nesselrode mit Rahm	14.50
Zwetschgen in Rotwein mit Vanilleglace und Rahm	12.50
Apfelküchlein mit Vanillesauce	12 .50