



herbstspezialitäten

vorspeisen

Sämige Kürbiscremesuppe 12.50
Sonnenblumenkerne I Brotcroutons

Nüsslersalat 14.50
Ei I Speck I eingekochte Eierschwämmlie

hauptgerichte

Gemspfeffer Jägerart 36.00
Hausgemachte Spätzli I Rosenkohl I Rotkraut
Glasierte Marroni I Rotweinbirne I Preiselbeeren

Rehschnitzel an Eierschwämmlisauce 39.50
Hausgemachte Spätzli I Rosenkohl I Rotkraut
glasierte Marroni I Rotweinbirne I Preiselbeeren

Hirschgeschnetzeltes an Wacholder - Gin Sauce 37.50
Hausgemachte Spätzli I Rosenkohl I Rotkraut
glasierte Marroni I Rotweinbirne I Preiselbeeren

Wildrösti 26.50
Wildschweinschinken I Eierschwämmlie I Käse I Spiegelei

Vegetarischer Herbstteller 26.50
Hausgemachte Spätzli I Rosenkohl I Rotkraut
glasierte Marroni I Rotweinbirne I Preiselbeeren



rehrücken

rosa gebratener Rehrücken

**Hausgemachte Spätzli | Rosenkohl | Rotkraut
glasierte Marroni | Rotweinbirne | Mirza Apfel
Preiselbeeren | Zweierlei Saucen**

(ab 2 Pers. 200gr. Pro Pers. 56.00)

**Wir bitten Sie den Rehrücken 48 Std. im Voraus zu
Reservieren**

dessert`s

Vermicelle 11.50
Merengues | Rahm klein 8.50

Coupe Nesselrode 13.50
Vermicelle | Vanilleglace | Merengue | Rahm klein 10.50

Lauwarme Zwetschgen 12.50
Zimtglace | Rahm klein 9.50