

## *herbstspezialitäten*

### *vorspeisen*

**Sämige Kürbiscremesuppe** 12.50  
Sonnenblumenkerne | Brotcroutons

**Nüsslersalat** 14.50  
Ei | Speck | eingelegte Eierschwämmli

### *hauptgerichte*

**Gemspfeffer Jägerart** 36.00  
Hausgemachte Spätzli | Rosenkohl | Rotkraut  
Glasierte Marroni | Rotweinbirne | Preiselbeeren

**Rehschnitzel an Eierschwämmli Sauce** 39.50  
Hausgemachte Spätzli | Rosenkohl | Rotkraut  
glasierte Marroni | Rotweinbirne | Preiselbeeren

**Hirschgeschnetzeltes an Wacholder – Gin Sauce** 37.50  
Hausgemachte Spätzli | Rosenkohl | Rotkraut  
glasierte Marroni | Rotweinbirne | Preiselbeeren

**Wildrösti** 26.50  
Wildschweinschinken | Eierschwämmli | Käse | Spiegelei

**Vegetarischer Herbstteller** 26.50  
Hausgemachte Spätzli | Rosenkohl | Rotkraut  
glasierte Marroni | Rotweinbirne | 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  
Merengues | Rahm**

11.50  
klein 8.50

**Coupe Nesselrode  
Vermicelle | Vanilleglace | Merengue | Rahm**

13.50  
klein 10.50

**Lauwarme Zwetschgen  
Zimtglace | Rahm**

12.50  
klein 9.50