



Wildspezialitäten

Kürbis Cremesuppe 11.50
mit knusprigen Brotcroûtons und Kürbiskernöl

Hausgemachte Steinpilzcappuccino 12.00
Sämige Steinpilzcremesuppe unter luftigem Milchschaum

Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Croûtons 12.50
an French-Dressing

Nüsslisalat mit frischen Pilzen und Speck 14.50
an Nussöl-Dressing

Vegetarischer Herbstteller 25.50
mit Pilzen, Früchten, Maroni, Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli
und Preiselbeer-Apfel

Steinpilz - Schupfnudeln 22.50
mit Gemüse an Pilzrahmsauce



Rehpfeffer „Jäger Art“ 31.00

Rehmedaillons an Waldpilzrahmsauce 42.50

Zartes Wildgeschnetzelttes „Stroganoff“ 33.50

Rosa gebratenes Hirschsteak an Pfifferlingrahmsauce 34.00

Trio von Reh-, Wildschwein und Hirschmedaillon auf Waldpilzrahmsauce 40.50

Wildschweinmedaillons auf Pfeffer-Rahmsauce 34.50

Zu allen Hauptgängen servieren wir:

Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Preiselbeer-Apfel



Unsere Weinempfehlung

Ribera del Duero (ES)

Prado Rey Reserva Finca La Mina DO	2014	10 cl	8.50
Real Sitio de Ventosilla		150 cl	109.00

Tempranillo , Cabarnet Sauvignon und Merlot

Komplexes Aroma mit dominierenden Obst- und Kompottnoten. Nuancen von Mineralien, Röstnoten und Geräuchertem. Eleganter Geschmack mit ausgeprägtem Tannin, komplex mit kräftigem Abgang und samtigem Nachgeschmack.