



Wildspezialitäten

Kürbis Cremesuppe 10.50
mit knusprigen Brotcroûtons und Kürbiskernöl

Hausgemachter 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 21.50
mit Gemüse an Pilzrahmsauce

Rehpfeffer „Jäger Art“ 31.00

Rehmedaillons an Waldpilzrahmsauce 40.50

Zartes Wildgeschnetzeltes „Stroganoff“ 33.50

Rosa gebratenes Hirschsteak an Pfifferlingrahmsauce 34.00

Trio von Reh-, Wildschwein und Hirschmedaillon auf Waldpilzrahmsauce 39.50

Wildschweinmedaillons auf Pfeffer - Rahmsauce 34.50



Zu allen Hauptgängen servieren wir:

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

Unsere Weinempfehlung

Alto de los Zorros Magnum 1dl 6.80 150cl 94.00
Ribera del Duero

Tempranillo

Für den meisterhaften reift ausgesuchtes Traubengut, 10 Monate lang in vorwiegend neuen Barriques. Feine Röstaromen paaren sich mit der ausladenden Beerigkeit des Weins. Am Gaumen wirkt er wuchtig, warm, fast holzige, aber die Abgang ist lang.

Cata Angosto Almendros Tinto 1dl 9.90 75cl 59.50
Valencia DO

Syrah, Garnacha Tintorera und Marselan

Roten Violetten reflexen zu sehen, Aroma in der Nase überrascht mit würzigen Noten von kleinen roten Früchten und Toast (tostadas), gute Surround und persistent Struktur im Mund, wo sie die gefundenen Aromen in der Nase auf dem ersten Aufprall mit Wein zurückkehren.