



Zur Herbstzeit

Kürbiscremesuppe* mit steirischem Kernöl und Rahmhaube	CHF	10.50
Herbstlicher Nüsslisalat* gebratene Pilze, Trauben und Kürbiskernen	CHF	14.50
Überbackener Ziegenkäse* auf Butternusskürbis mit Honignüssen	CHF	14.50
Wildschweinrohschinken mit Nusspesto auf einem Nüsslisalatbouquet, dazu Bierbrot	CHF	16.50
Tagliatelle mit Steinpilzen* mit Kräutern	CHF	24.50
Wildschwein-Triangolo an Kürbissauce mit Parmesansplitter	CHF	26.50
Gebratener Zander auf Kürbisrisotto mit Salbei und Rohschinken	CHF	34.50
Hirschpfeffer Mit klassischen Garnituren, serviert mit Eierspätzli und Rotkraut	CHF	35.50
Hirsch Entrecôte An Schoko-Pflaumen-Sauce, dazu Eierspätzli und Rosenkohl	CHF	39.50
Jäger-Rösti mit Wildschwein-Salsiz, Zwiebeln, Pilzen und Käse überbacken serviert mit Ei	CHF	24.50
Etwas Süsses zum Schluss..		
Coupe Nesselrode Mit Vermicelle, Meringues, Vanilleglace und Rahm	CHF	12.50

* vegetarisch

