

Salat

Nüsslisalat mit Speck, Croûtons und Ei Fr. 15.50

Herbstsalat mit gebratener Entenbrust, Feigen, Nüssen und Trauben Fr. 19.50

Suppe

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl Fr. 9.50

Wildconsommé mit Hirschfleisch Tortelli Fr. 10.50



Hauptgerichte

Rehschnitzel an Wildrahmsauce mit Spätzli, Rotkraut und karamellisierten Marroni Fr. 33.50
kleinere Portion Fr. 27.50

Rehgeschnetzertes mit Spätzli und glasiertem Speckrosenkohl Fr. 30.50
kleinere Portion Fr. 26.50

Gems- oder Rehpfeffer mit Spätzli und glasiertem Speckrosenkohl Fr. 30.50
kleinere Portion Fr. 26.50

Dessert

Zwetschgencrumble mit Zimtglace und Rahm Fr. 10.50

Coupe Nesselrode Fr. 13.50
Kleinere Portion Fr. 9.50

Vermicelles mit Rahm Fr. 10.50
Kleinere Portion Fr. 8.50

Unsere Weinempfehlungen

Humagne Rouge Valais AOC
Varone, Sion
50 cl Flaschenqualität Fr. 29.00

Merlot- Gamaret Vaudois AOC
Cave de la Côte 1 dl à Fr. 6.20

Sauser unpasteurisiert « Trötteler » 1 dl à Fr. 2.50

*Entenbrust aus Frankreich, Wild aus Österreich und der Schweiz

Wild Karte

