

Herbstzeit - Wildzeit

Vorspeisen

<i>Luftgetrockneter Wildschweinsschinken auf buntem Herbstsalat an Honig-Balsamico Dressing</i>	<i>18.50</i>
<i>Gourmet Nüsslersalat</i>	<i>17.50</i>
<i>Blätterteigpastetli gefüllt mit Waldpilzragout</i>	<i>17.00</i>

Suppen

<i>Steinpilz-Marroni Cremesuppe</i>	<i>11.80</i>
<i>Tasse</i>	<i>9.80</i>
<i>Kürbisschaumsüppchen mit Curry</i>	<i>10.50</i>
<i>Tasse</i>	<i>9.00</i>

Hauptgerichte

<i>Rehrücken "Baden-Baden" (ab 2 Personen) Reich garniert mit Früchten und Herbstgemüse, Spätzli und rassiges Zwetschgen- und Birnenschutney Plattenservice</i>	<i>62.50</i>
<i>Tellerservice</i>	<i>55.50</i>
<i>Mariniertes gebratenes Hirschentrecôte mit Holundersauce dazu Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Kürbisgnocchi</i>	<i>48.00</i>
<i>Rehpfefferteller, Spätzli und Birne mit Preiselbeeren</i>	<i>32.50</i>
<i>Rehschnitzelteller, Spätzli und Birne mit Preiselbeeren</i>	<i>39.50</i>
<i>Rehgeschnetzeltetes an feiner Wildrahmsauce, Spätzli und Birne mit Preiselbeeren</i>	<i>35.00</i>
<i>Wildschweinragout mit Preiselbeer-Sahne, Rotkraut und Kartoffelstock</i>	<i>31.00</i>
<i>Bei den Tellerservice beträgt der Zuschlag für Rosenkohl, Marroni und Rotkraut Fr. 8.00</i>	
<i>Blätterteigpastetli mit Waldpilzragout und Rotkraut, Rosenkohl und Marroni garniert</i>	<i>28.50</i>
<i>Herbstgemüseteller mit Spätzli und Früchten Rotkraut, Rosenkohl, Kürbis und Marroni, Wildrahmsauce</i>	<i>32.00</i>
<i>Steinpilz-Ravioli an leichter Steinpilz-Cremesauce</i>	<i>29.50</i>

