

Herbstzeit - Wildzeit

Vorspeisen

<i>Luftgetrockneter Wildschweinsschinken auf buntem Herbstsalat an Honig-Balsamico Dressing</i>	<i>19.00</i>
<i>Gourmet Nüsslersalat</i>	<i>18.00</i>
<i>Blätterteigpastetli gefüllt mit Waldpilzragout</i>	<i>17.50</i>

Suppen

<i>Marroni-Steinpilz-Cremesuppe</i>	<i>12.50</i>
<i>Tasse</i>	<i>10.00</i>
<i>Kürbisschaumsüppchen mit Curry</i>	<i>11.00</i>
<i>Tasse</i>	<i>9.50</i>

Hauptgerichte

<i>Rehrücken "Baden-Baden" (ab 2 Personen) Reich garniert mit Früchten und Herbstgemüse, Spätzli und rassiges Zwetschgen- und Birnenschutney Plattenservice</i>	<i>65.00</i>
<i>Tellerservice</i>	<i>56.50</i>

<i>Mariniertes gebratenes Hirschentrecôte mit Holundersauce dazu Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Kürbisgnocchi</i>	<i>49.50</i>
---	--------------

<i>Rehpfefferteller, Spätzli und Birne mit Preiselbeeren</i>	<i>33.50</i>
--	--------------

<i>Rehschnitzelteller, Wildrahmsauce Spätzli und Birne mit Preiselbeeren</i>	<i>40.50</i>
--	--------------

<i>Rehgeschnetzeltetes an feiner Wildrahmsauce, Spätzli und Birne mit Preiselbeeren</i>	<i>36.50</i>
---	--------------

<i>Wildschweinragout mit Preiselbeer-Sahne, Rotkraut und Kartoffelstock</i>	<i>32.50</i>
---	--------------

Bei den Tellerservice beträgt der Zuschlag für Rosenkohl, Marroni und Rotkraut Fr. 8.00

<i>Blätterteigpastetli mit Waldpilzragout und Rotkraut, Rosenkohl und Marroni garniert</i>	<i>29.00</i>
--	--------------

<i>Herbstgemüseteller mit Spätzli und Früchten Rotkraut, Rosenkohl, Kürbis und Marroni, Wildrahmsauce</i>	<i>32.50</i>
---	--------------

<i>Steinpilz-Ravioli an leichter Steinpilz-Cremesauce</i>	<i>31.50</i>
---	--------------

