

WILD - SPEZIALITÄTEN

KALTE UND WARME VORSPEISEN

KÜRBISCREMESUPPE 10.90
mit Rahmhaube und Kürbiskernen

SPINAT SALAT 18.90
Baumnüssen, Kürbiskernen, Pilzen,
Sautierte-Hirschgeschnetzeltes und Grana Padano,
serviert mit Oliven und Balsamico

HERBST SALAT 16.90
Blattsalat mit Baumnüssen, Rosinen, Pilzen und Grana
Padano, serviert mit Oliven und Balsamico

HAUPTSPEISEN

REHPFEFFER „JÄGER ART“ 32.90 / 35.90

REHSCHNITZEL CALVADOS 34.90 / 38.90
mit Äpfeln, Calvados und Wildrahmsauce

HIRSCHGESCHNETZELTES „FÖRSTER ART“ 28.90 / 33.90
zartes Hirschgeschnetzeltes mit Pilzmischung, Trauben an Wildrahmsauce

ALLE FLEISCHGERICHTEN SERVIREN WIR IHNEN MIT:

Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, karamellisierten Kastanien und Rotweibirnen, mit Preiselbeeren

RISOTTO BOSCAIOLLA 25.90 / 27.90
mit Pilzmischung, Hirschgeschnetzeltem, Petersilie und Wildrahmsauce

VEGI

Vegi -Teller 26.90 / 28.90
Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, karamellierte Kastanien,
Rotweibirnen, mit Preiselbeeren und Wildrahmsauce

SPAGHETTI CALVADOS 25.90
Äpfel, Gorgonzola, Calvados, Pilzen, Trauben an
Wildrahmsauce

DESSERT

Coupe Nesselrode 10.90 / 13.90

Portion Vermicelles mit Meringue 8.90 / 10.90
und Rahm

SAUSER

Sauser leicht alkoholhaltig ldl

4.20