

Vorspeisen

Suppe

Wildkraftbrühe Fr. 10.50

Salate

Nüsslisalat Fr. 10.50

Kleiner Nüsslisalat Fr. 8.00

Nüsslisalat mit Ei Fr. 12.00

Kleiner Nüsslisalat mit Ei Fr. 9.50

Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Ei und Croûtons Fr. 18.50

Kleiner Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Ei und Croûtons Fr. 14.50

Nüsslisalat an Balsamico-Essig und Olivenöl
garniert mit lauwarmen Champignons Fr. 18.50

Herbstgericht ohne Fleisch

Pastetli gefüllt mit Pilzrahmsauce

Spätzli in Butter gebraten

Rotkraut mit Kastanien

Rosenkohl, Früchte

Fr. 29.50

Es het so lang es het

Wildschweinhackbraten

Pilzrahmsauce

Spätzli in Butter gebraten

Rotkraut und Kastanien

Birne mit Preiselbeeren

Trauben

Fr. 32.00

Wildgerichte

Rehschnitzel mit Wildrahmsauce und Eierschwämmli

Spätzli in Butter gebraten
Rotkraut und Kastanien
Birne mit Preiselbeeren, Trauben
Fr. 45.00

Rehpfeffer aus heimischer Jagd

Spätzli in Butter gebraten
Rotkraut und Kastanien
Birne mit Preiselbeeren, Trauben
Fr. 38.00

Hirschfiletmedaillons mit Zwetschgen

Spätzli in Butter gebraten
Rotkraut und Kastanien
Trauben
Fr. 48.00

Wildschwein Cordon-bleu

gefüllt mit Käse, Wildschweinrohschinken und Marroni
Wildrahmsauce
Rotkraut und Kastanien
Spätzli, Trauben
Fr. 42.00

Rehrücken am Tisch flambiert ab 2 Personen

Rehrücken flambiert
Wacholdersauce mit Steinpilzen
Spätzli in Butter gebraten
Rotkraut und Kastanien
Rosenkohl, Trauben
Zimtapfel, Birne mit Preiselbeeren
Fr. 68.00 pro Person