

Herbst Zeit ist Wild-Zeit

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskern-Öl verfeinert	12.00
Wildcremesuppe	12.00
Nüsslisalat mit Wachtelbrüstchen, Wachtel-Ei und Walnüssen an Himbeer-Dressing	17.00
Herbstsalat mit Hirsch-Carpaccio und Parmesan	17.00
Nüsslisalat mit Apfel, Nüssen und Trauben an Preiselbeerdressing	11.00

Hauptspeisen

Herbstteller – vegetarisch, mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren, Feige, Rotweibirne und Pilzrahmsauce	31.00
Kürbis-Risotto mit gebratenen Wachtelbrüstchen	29.00
Rehgeschnetzelttes an Waldbeerensauce, Spätzle dazu Rotkraut und Maroni	34.00
Rehschnitzel an Cognac-Sauce, Preiselbeer-Apfel, Spätzli Rotkraut und Maroni	38.00
Wildschwein-Schnitzel an Balsamico-Rahm mit Spätzli, Rotkraut Maroni und Feigen	34.00
Hirsch – Entrecôte an Calvadossauce mit Spätzli und Rotkraut	38.00
Wildpizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Wildfleisch und frischen Pilzen	29.00