

Herbstliches

Vorspeisen

Wildplättli

Hirschtrockenfleisch
Hirschsalsiz
Wildschweinrohschinken
Fr. 13.--

Nüsslisalat

mit gehacktem Ei,
Croûtons und Himbeerdressing
Fr. 13.--

Kürbiscrèmesuppe

Tasse > Fr. 7.50
Portion > Fr. 13.--

Hauptgang

Hirschfilet

an Steinpilzrahmsauce
Butterspätzli, Blaukraut
Rosenkohl, Marroni
Apfel mit Preiselbeergelée
Fr. 45.-- ½ Portion Fr. 32.--

Wildhasenrückenentrecôte

an Wachholderrahmsauce
Butterspätzli, Blaukraut
Rosenkohl, Marroni
Apfel mit Preiselbeergelée
Fr. 45.-- ½ Portion Fr. 32.--

Wildgemüseteller

Butterspätzli, Blaukraut,
Rosenkohl, Marroni
Apfel mit Preiselbeergelée,
Fr. 24.-- ½ Portion Fr. 18.--

Wildschweinpfeffer

Butterspätzli
grüner Salat
Fr. 36.-- ½ Portion 26.--

oder

Butterspätzli, Blaukraut
Rosenkohl, Marroni
Apfel mit Preiselbeergelée
Fr. 43.-- ½ Portion 33.--

Wildhasenpfeffer

Butterspätzli
grüner Salat
Fr. 38.-- ½ Portion 28.--

oder

Butterspätzli, Blaukraut
Rosenkohl, Marroni
Apfel mit Preiselbeergelée
Fr. 44.-- ½ Portion 34.--

Elchfilet

an Morchelrahmsauce
Butterspätzli, Blaukraut
Rosenkohl, Marroni
Apfel mit Preiselbeergelée
Fr. 68.--

Frischer hausgebeizter Gemspfeffer

Butterspätzli
Apfel mit Preiselbeergelée
grüner Salat
grosser Teller Fr. 39.--
kleiner Teller Fr. 29.--
oder

Butterspätzli, Blaukraut,
Rosenkohl, Marroni
Apfel mit Preiselbeergelée
grosser Teller Fr. 45.--
kleiner Teller Fr. 35.--

Auf Vorbestellung ab 2 Personen

Rehrücken nach Art des Hauses

am Tisch flambiert und tranchiert
mit Rosenkohl, Rotkraut, Butterspätzli, Kastanien,
Früchten und gemischtem Salat

Cognac Rahmsauce
pro Person Fr. 68.—

(1 Service)

plus Fr. 8.—pro Person für zweiten Service

Weine

<i>Gamaret du Chablais</i>	<i>75cl</i>	<i>49.--</i>		
<i>Casalforte Amarone Valp.</i>	<i>75cl</i>	<i>78.--</i>	<i>pro 1dl</i>	<i>11.-</i>
<i>Humagne Rouge</i>	<i>5dl</i>	<i>29.--</i>		
<i>Château de Malleret Bordeaux</i>	<i>375ml</i>	<i>26.--</i>		