



Wildkarte

Champignonsalat aus frischen Champignons an Granatapfel-Vinaigrette	11.50
Nüsslersalat mit Ei	10.50
Grüner Salat	6.50
Gemischter Salat	9.50

Rehpfeffer „Jägerart“, Spätzli	Teller	28.50
Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Kastanien	½ Port.	24.50
Rehschnitzel an Pilzrahmsauce	Teller	33.50
Rotkraut und Rosenkohl, glasierte Kastanien Frucht, Spätzli	½ Port.	28.50
Hausgemachte Hirschbratwurst an Zwiebelsauce, Rotkraut und Rosenkohl, glasierte Kastanien, Spätzli	Teller	24.50
Herbstteller (alle Wildbeilagen, ohne Fleisch)	Teller	22.00

Ganzer Rehrücken und Rehrückenmedaillon nur auf Vorbestellung.



Herbstliche Desserts	
Vermicelles mit Meringues oder Glace, Rahm	9.50
Coupe Nesselrode (Vermicelles, Meringue, Vanilleglace, Rahm)	10.50
Coupe Diana (Heisse Heidelbeeren, Vanilleglace, Rahm)	10.50
Merängeparfait mit Vermicelles und Rahm	11.00
Zwätschge-Lisi (Rotweinzwetschgen mit Zimtglace, Rahm)	10.00
Allergattig Verdouerli (1 Kugel Sorbet mit Güx)	5.00

.....oder verlangen Sie unsere Glacekarte