

Kulinarische Herbstzeit

WILD- UND PILZGERICHTE

UNSER WILDMENÜ

Fr. 67.-

Herbstlicher Blattsalat an Kürbissalatsauce,
mit gebratenem Speck, Champignons und Brotcroûtons.

* * *

Zart geschmorte Hirschkopfbäggli

an einer feinen Portweinsauce, serviert mit Rotkraut, Rosenkohl, Marroni
und hausgemachten Eierspätzli.

* * *

Zimtparfait mit Rotweinzwetschgen.

* * *

Selbstverständlich können alle Gänge auch separat bestellt werden.

Den Hauptgang als Einzelgang servieren wir Ihnen gerne für Fr. 44.-

UNSERE ROTWEINEMPFEHLUNG

Qualitätsflaschenweine aus unserer Vinothek

Offenausschank, 1 – 5 dl

1 dl 7,5 dl

SCHWEIZ / LUZERN

Heidegger Blauburgunder Barrique, Peter Schuler

8.20 55.-

SCHWEIZ / WALLIS

Mathier's Optimo AOC Valais, Diego Mathier Salgesch

8.50 57.-

SCHWEIZ / WAADT

In Exelsis Signature, Charles Rolaz Rolle

8.50 57.-

ITALIEN / TOSCANA

Promis Vino da tavola, IGT Toscana MO, Gaja 2020/2021

12.- 76.-

SPANIEN / TORO

Toro Muruve DO Crianza, Bodegas Frutos Villar 2021

7.80 51.-

VORSPEISEN

Kürbissuppe mit Schlagrahmhaube und gerösteten Kürbiskernen	9.50
Rotkrautcrèmesuppe mit Brotcroûtons	10.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Brotcroûtons	14.-
mit Speckstreifen, Ei und Brotcroûtons	15.50
Herbstlicher Blattsalat an Kürbissalatsauce mit gebratenem Speck, Champignons und Brotcroûtons	14.-
Geräuchtes Forellenfilet aus der Fischzucht Langerlen Schwarzenberg, dazu Blattsalate und Meerrettichschaum.	18.-
Burgunderschnecken mit hausgemachter Kräuterbutter 6 Stück	13.-
Pilzpastetli Verschiedene Pilze an kräftiger Weinrahmsauce, serviert im Blätterteig-Pastetli	16.-

HAUPTSPEISEN

Wildbeilagenteller Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und hausgemachte Eierspätzli. Dazu unsere feine Wildrahmsauce.	29.-
Försterteller Pastetli gefüllt mit einer schönen Auswahl verschiedener Pilze an kräftiger Weinrahmsauce. Dazu Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und hausgemachte Eierspätzli.	34.-
Rehpfefferteller Jägerart garniert mit Speckstreifen, Champignons, Silberzwiebeln und Brotcroûtons. Dazu hausgemachte Eierspätzli. auf Wunsch mit Rotkraut, Rosenkohl und Marroni	34.- 5.-
Hubertusteller Rehgeschnetztes an einer sämigen Wildrahmsauce. Serviert mit Eierspätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni.	42.-
Rehschnitzel «Mirza»	Teller 46.-
Zarte Rehschnitzel mit Eierspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Fruchtegarnitur. Dazu servieren wir unsere hausgemachte Wildrahmsauce.	Platte 52.-
Rehrücken ab 2 Personen, pro Pers.	63.-
mit Eierspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und einer reichen Fruchtegarnitur. Dazu servieren wir unsere feine Wildrahmsauce.	