

Kulinarische Herbstzeit

WILD- UND PILZGERICHTE

UNSER WILDMENÜ Fr. 64.-

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.

* * *

Zwetschgen-Lisi mit warmen Rotweinzwetschgen und Zimtglace

* * *

Selbstverständlich können alle Gänge auch separat bestellt werden.

Den Hauptgang als Einzelgang servieren wir Ihnen gerne für Fr. 42.-.

UNSERE ROTWEINEMPFEHLUNG

*Qualitätsflaschenweine aus unserer Vinothek
Offenausschank, 1 – 5 dl*

SCHWEIZ / LUZERN

Heidegger Blauburgunder Barrique, Peter Schuler

1 dl 7,5 dl

8.20 55.-

SCHWEIZ / WALLIS

Mathier's Optimo AOC Valais, Diego Mathier Salgesch

8.20 55.-

SCHWEIZ / WAADT

In Exelsis Signature, Charles Rolaz Rolle

8.50 57.-

ITALIEN / APULIEN

Salento Negroamaro IGT Domiziano 2022/2023

7.50 49.-

SPANIEN / RIBERA DEL DUERO

Valduero Reserva DO, Bodegas Valduero SA 2017

11.- 73.-

VORSPEISEN

Kürbissuppe mit Schlagrahmhaube und gerösteten Kürbiskernen	9.50
Rotkrautcrèmesuppe mit Brotcroûtons	9.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Brotcroûtons	14.-
mit Speckstreifen, Ei und Brotcroûtons	15.50
Herbstlicher Blattsalat an Kürbissalatsauce mit gebratenem Speck, Champignons und Brotcroûtons	13.50
Morchel-Terrine mit Zwiebelkonfi dazu Blattsalat	15.-
Burgunderschnecken mit hausgemachter Kräuterbutter 6 Stück	13.-
Pilzpastetli Verschiedene Pilze an kräftiger Weinrahmsauce, serviert im Blätterteig-Pastetli	15.-

HAUPTSPEISEN

Wildbeilagenteller		28.-
Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und hausgemachte Eierspätzli. Dazu unsere feine Wildrahmsauce.		
Försterteller		33.-
Pastetli gefüllt mit einer schönen Auswahl verschiedener Pilze an kräftiger Weinrahmsauce. Dazu Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und hausgemachte Eierspätzli.		
Rehpfefferteller Jägerart		34.-
garniert mit Speckstreifen, Champignons, Silberzwiebeln und Brotcroûtons. Dazu hausgemachte Eierspätzli.		
auf Wunsch mit Rotkraut, Rosenkohl und Marroni		5.-
Hubertusteller		42.-
Rehgeschnetzeltes an einer sämigen Wildrahmsauce. Serviert mit Eierspätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni.		
Rehschnitzel «Mirza»	Teller	45.-
Zarte Rehschnitzel mit Eierspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Früchtegarnitur. Dazu servieren wir unsere hausgemachte Wildrahmsauce.	Platte	51.-
Rehrücken	ab 2 Personen, pro Pers.	63.-
mit Eierspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und einer reichen Früchtegarnitur. Dazu servieren wir unsere feine Wildrahmsauce.		