|  |  |
| --- | --- |
| Kulinarische Herbstzeit**WILD- UND PILZGERICHTE** | |
| ***UNSER WILDMENÜ*** |  |
| **Herbstlicher Vorspeisenteller** Wildpastete, Kürbis Chutney, Wildschweinrohschinken und Rotkrautcrèmesuppe. \* \* \* **Hirschfiletmédaillons gebraten mit Haselnusskruste**, serviert mit Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und hausgemachten Eierspätzli. Dazu unsere feine Wildrahmsauce. \* \* \* **Lauwarmer Zwetschgenkompott** mit Zimtglace.  Fr. 63.- *Selbstverständlich können alle Gänge auch separat bestellt werden.* |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***UNSERE ROTWEINEMPFEHLUNG****Qualitätsflaschenweine aus unserer Vinothek* |  |  |
| *Offenausschank, 1 – 5 dl* | 1 dl | 7,5 dl |
| *SCHWEIZ / LUZERN* Heidegger Blauburgunder Barrique, Peter Schuler | 8.- | 53.50 |
| *SCHWEIZ / LUZERN* Roter Satz Luzern AOC Kommende Hitzkirch,  Brunner Weinmanufaktur | 7.80 | 52.50 |
| SCHWEIZ / WALLIS Mathier’s Optimo AOC Valais, Diego Mathier Salgesch | 8.- | 55.- |
| SPANIEN / RIBERA DEL DUEROValduero Reserva DO, Bodegas Valduero SA 2012/2014 | 9.- | 61.- |
| ITALIEN / APULIEN Salento Negroamaro IGT Domiziano 2015 | 6.50 | 45.- |

|  |  |
| --- | --- |
| ***VORSPEISEN*** |  |
| **Kürbissuppe** mit Schlagrahmhaube | 9.50 |
| **Rotkrautcrèmesuppe** mit Brotcroûtons | 9.50 |
| **Nüsslisalat** mit gehacktem Ei mit Speckwürfeli | 13.- 14.50 |
| **Jägersalat** Blattsalat mit herbstlichen Pilzen und gebratenem Speck | 14.50 |
| **Herbstlicher Vorspeisenteller** Wildpastete, Kürbis-ChutneyWildschweinrohschinken und Rotkrautcrèmesuppe | 14.50 |
| **Burgunderschnecken** mit hausgemachter Kräuterbutter 6 Stück | 12.- |
| **Pilzpastetli** Verschiedene Pilze an kräftiger Weinrahmsauce serviert im Blätterteig-Pastetli. | 13.50 |

|  |  |
| --- | --- |
| ***HAUPTSPEISEN*** |  |
| **Wildbeilagenteller** Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und hausgemachte Eierspätzli. Dazu unsere feine Wildrahmsauce. | 25.- |
| **Försterteller** Pastetli gefüllt mit einer schönen Auswahl verschiedener  Pilze an kräftiger Weinrahmsauce. Dazu Rotkraut, Rosenkohl,  Marroni und hausgemachte Eierspätzli. | 29.50 |
| **Rehpfefferteller Jägerart** garniert mit Speckstreifen, Champignons, Silberzwiebeln  und Brotcroûtons. Dazu hausgemachte Eierspätzli.  **auf Wunsch mit Rotkraut, Rosenkohl und Marroni** | 29.50   5.- |
| **Hubertusteller** Rehgeschnetzeltes an einer sämigen Wildrahmsauce mit Trauben. Serviert mit Eierspätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni. | 37.- |
| **Rehschnitzel «Mirza»** Teller Zarte Rehschnitzel mit Eierspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Platte Marroni und Früchtegarnitur. Dazu servieren wir unsere  hausgemachte Wildrahmsauce. | 39.50 44.50 |
| **Rehrücken** ab 2 Personen, pro Pers. mit Eierspätzli, Rotkraut, Rosenkohl,  Marroni und einer reichen Früchtegarnitur.  Dazu servieren wir unsere feine Wildrahmsauce. | 58.- |