



# Herbstmenu



## Rehschnitzel

an feiner Flaviler Gin-Rahmsauce  
reich garniert mit Rotkraut, Rosenkohl,  
Pilzen glasierten Marroni und Quarkspätzli  
sowie einem pochierten Preiselbeer Apfel

31.00 / 42.00

## Rehrücken à la Rössli

die legendäre Wildspezialität mit vielen  
herbstlichen Köstlichkeiten

*auf Vorbestellung ab 2 Personen*

pro Person 58.00

## Rehgeschnetzelttes

an feiner Flaviler Gin-Rahmsauce  
reich garniert mit Rotkraut, Rosenkohl,  
Pilze glasierten Marroni und Quarkspätzli  
sowie einem pochierten Preiselbeer Apfel

28.00 / 40.00

## Wildhackbraten

an Kräuterjus mit Preiselbeer Apfel,  
Rotkraut und Kürbiskartoffelstock

34.00 / 41.00

## Herbstteller Vegetarisch

Rotkraut, Rosenkohl  
glasierte Marroni und Quarkspätzli,  
Kürbis sowie einem pochierten  
Preiselbeer Apfel und Portweinflege,  
serviert mit Pilzen und Rahmsauce

26.00 / 32.00



# Herbstmenu



## Rehschnitzel

an feiner Flawiler Gin-Rahmsauce  
reich garniert mit Rotkraut, Rosenkohl,  
Pilzen glasierten Marroni und Quarkspätzli  
sowie einem pochierten Preiselbeer Apfel

31.00 / 42.00

## Rehgeschnetzeltes

an feiner Flawiler Gin-Rahmsauce  
reich garniert mit Rotkraut, Rosenkohl,  
Pilze glasierten Marroni und Quarkspätzli  
sowie einem pochierten Preiselbeer Apfel

28.00 / 40.00

## Wildhackbraten

an Kräuterjus mit Preiselbeer Apfel,  
Rotkraut und Kürbiskartoffelstock

34.00 / 41.00

## Herbstteller Vegetarisch

Rotkraut, Rosenkohl  
glasierte Marroni und Quarkspätzli,  
Kürbis sowie einem pochierten  
Preiselbeer Apfel und Portweifeige,  
serviert mit Pilzen und Rahmsauce

26.00 / 32.00

## Rehrücken à la Rössli

die legendäre Wildspezialität mit vielen  
herbstlichen Köstlichkeiten

*auf Vorbestellung ab 2 Personen*

pro Person 58.00