

WILDSPEZIALITÄTEN

Nüsslisalat «L'Automne»	18.50
Speck Croutons Ei Preiselbeer Dressing	
Kürbis-Kokoscremesuppe	13.00
verfeinert mit Kürbiskernöl	
Wildcrèmesuppe «Hubertus»	14.50
Cremige Suppe mit zartem Wildfleisch verfeinert mit Cognac	
Wildschwein-Medaillons	39.00
Butterspätzli Rotkraut Maroni Preiselbeer-Apfel Preiselbeer-Portweinsauce	
Rehschnitzel «Mirza»	43.00
Butterspätzli Rotkraut Wildrahmsauce Preiselbeer-Apfel	
Rehgeschnetzeltes «Herbstliche Art»	39.50
Waldpilzsauce Butterspätzli	
Hirschhaxe «zum Teilen» ab 2 Personen	48.00
Zart geschmorte Hirschhaxe in kräftiger Rotweinsauce Spätzli Rotkraut Marroni Preiselbeer-Apfel	<i>pro Person</i>

Dessert

Vermicelles	9.00
Coupe Nesselroude	15.00
Merengues Vermicelles Vanille-Glace	