

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 Prelisbeer-Portweinsauce | |
| Rehschnitzel «Mirza» | 43.00 |
| Butterspätzli Rotkraut Wildrahmsauce Preiselbeer-Apfel | |
| Rehgeschnetzeltes «Herbstliche Art» | 39.50 |
| Waldpilzsauce Butterspätzli | |
| Hirschhaxe «zum Teilen» ab 2 Personen | <i>pro Person</i> 48.00 |
| Zart geschmorte Hirschhaxe in kräftiger Rotweinsauce Spätzli Rotkraut Marroni Preiselbeer-Apfel | |

Dessert

| | |
|---|-------|
| Vermicelles | 9.00 |
| Coupe Nesselroude | 15 00 |
| Merengues Vermicelles Vanille-Glace | |

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST