

# Die Wildsaison hat begonnen



*Genießen Sie unsere köstlichen Wildgerichte mit saisonalen Beilagen und aromatischen Saucen. Ein Fest für alle Sinne, perfekt für die Herbstzeit!*

## VORSPEISEN

CHF

### **Kürbiscremesuppe**

12.50

*Eine samtige und aromatische Suppe aus feinem Kürbis, verfeinert mit einem Hauch von Sahne und Gewürzen, serviert mit gerösteten Kürbiskernen*

### **Frischer Nüssli Salat, zart und knackig, perfekt für jede Gelegenheit:**

- **Natur** 11.50  
*Einfach und leicht, purer Nüsslisalat ohne Zusätze*
- **Mit Ei und Croutons** – 13.50  
*Verfeinert mit gekochtem Ei und knusprigen Croutons für extra Biss*
- **Komplett mit Ei, Croutons und Speck** 14.50  
*Eine reichhaltige Variante mit Ei, knusprigen Croutons und herzhaftem Speck für einen vollwertigen Genuss*

### **Herbst Tarte-Tatin**

22.50

*Eine herbstliche Interpretation der klassischen Tarte Tatin, verfeinert mit gegrilltem Kürbis, Roquefort und Walnüssen, serviert mit einem frischen Nüsslisalat.*

## HAUPTGANG

<b>Kürbis Rösti</b>	Kl.31.50	Gr.35.50
<i>Knuspriger Rösti aus Kürbis, serviert mit zartem Wildschweinfilet, Kräuterquark, Quitten und einer aromatischen Pfifferling Sauce</i>		
<b>Trüffel Risotto aus der Parmesanlaib</b>	Kl.31.50	Gr. 35.50
<i>Cremiger Risotto, verfeinert mit edlem Trüffel, direkt im Parmesanlaib zubereitet für ein intensives, aromatisches Geschmackserlebnis</i>		
<b>Rehpfeffer nach Grossmutter Art</b>	Kl. 33.50	Gr. 37.50
<i>Ein traditionelles Wildgericht mit zartem Rehpfeffer, serviert mit hausgemachten Spätzle, Rotkraut, Maroni, Apfel, Speck und knusprigen Croûtons.</i>		
<b>Rehschnitzel an frischer Preiselbeersauce</b>	Kl. 35.50	Gr. 41.50
<i>Zartes Rehschnitzel, serviert mit einer aromatischen Preiselbeersauce, begleitet von hausgemachten Spätzle, Rosenkohl und pochierten Apfelscheiben.</i>		
<b>Rehgeschnetzeltes</b>	Kl. 35.50	Gr. 41.50
<i>Zartes Rehgeschnetzeltes in einer aromatischen Waldpilzsauce, serviert mit hausgemachten Spätzle, knackigem Rosenkohl und pochierten Apfelscheiben.</i>		
<b>Grillierte Hirsch-Entrecôte mit Winzer-Sauce -</b>	Kl. 34.50	Gr. 40.50
<i>Zart gegrilltes Hirsch-Entrecôte, serviert mit einer feinen Winzer-Sauce, begleitet von hausgemachten Spätzle, Rahm-Wirtzing und pochierten Apfelscheiben.</i>		
<b>Rehrücken ab 2 Personen, vor Ihnen tranchiert</b>	P/p	49.50
<i>Zart gebratener Rehrücken, kunstvoll vor Ihren Augen tranchiert, serviert mit hausgemachten Spätzle, Rotkraut, Rahm-Wirtzing, Rosenkohl, Marroni, Apfel, Birnen, Trauben und aromatischen Waldpilzen</i>		
 <b>Hubertus Teller (Vegetarisch)</b>	Kl. 24.50	Gr 29.50
<i>Eine herbstliche Komposition aus hausgemachten Spätzle, Rotkraut, Rosenkohl, Wirtzing, Maroni, Apfel-, Birnen- und Traubenstücken sowie aromatischen Waldpilzen</i>		