



Vorspeise

- | | | |
|-----|--|-----------|
| 190 | Kürbiscremesuppe,
mit Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Amaretti | CHF 13.00 |
| 204 | Rosenkohlsuppe, mit Speckwürfeln | CHF 12.50 |
| 212 | Nüsslisalat an Kürbiskernöldressing,
mit gebackenen Käsekugeln und Cherrytomaten | CHF 16.50 |
| 211 | Nüsslisalat an Balsamico-Dressing,
mit Wachtelei, Speck und Nusscrumble | CHF 15.00 |

Hauptgang

- | | | |
|-----|--|-----------|
| 202 | Bunter Herbstsalat an Honigsenfdressing,
mit gebackenem Ei, Brotchips und Portweifeigen | CHF 24.50 |
| 207 | Rathskeller Herbstteller
Quarkspätzli mit Rotkraut, Kürbis, Rosenkohl, Rahmsauerkraut,
Rahmwirz, Marroni, Preiselbeer-Apfel, Pilzen und Winterspargel | CHF 29.50 |
| 208 | Rehschnitzel an Wildrahmsauce mit Pilzen,
dazu Quarkspätzli, Rotkraut, Kürbis, Rosenkohl,
Marroni und Preiselbeer-Apfel | CHF 39.50 |
| 217 | Wildschwein Cordon bleu,
gefüllt mit Taleggio-Käse und Frischlingsrohschinken,
serviert auf Kürbisrisotto | CHF 37.50 |
| 241 | Wildgeschnetzeltes an Preiselbeersauce,
dazu Spätzli, Rotkraut und Marroni | CHF 35.00 |