



Herbstkarte

Vorspeise

- 190 **Kürbiscremesuppe,** CHF 13.00
mit Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Amaretti
- 200 **Wildgulaschsuppe mit Schattenmorellen** CHF 12.50
- 211 **Nüsslisalat** an Balsamico-Dressing, CHF 15.00
mit Wachtelei, Speck und Nusscrumble

Hauptgang

- 217 **Herbstsalatbowl,** CHF 26.50
mit Rotkabis-Preiselbeer-Apfel-Salat, Orange, Cranberries
und karamellisierten Nüssen, dazu Wild-Meatballs
- 243 **Bunter Herbstsalatteller** an Kartoffeldressing, CHF 24.50
mit sautierten Pilzen, Croutons und Eiertatar
- 238 **Rehschnitzel** an Wildrahmsauce mit Pilzen, CHF 39.50
dazu Quarkspätzli, Rotkraut, Kürbis, Rosenkohl,
Marroni und Preiselbeer-Apfel
- 239 **Hirschpfeffer** mit Speck, Silberzwiebeln und Croutons, CHF 36.50
serviert mit Quarkspätzli, Rotkraut, Kürbis, Rosenkohl und Marroni
- 240 **Wildhackbraten** an Steinpilzrahmsauce, CHF 34.50
serviert auf Hokkaido Kürbisravioli, dazu frittiertes Rosenkohl
- 241 **Wildschwein Cordon bleu** in der Pankopanade, CHF 37.50
gefüllt mit Nussbrie und Frischlingsrohschinken,
serviert auf Rahmwirz mit Kürbisgnocchi
- 242 **Rehentrecote unter der Nusskruste,** CHF 34.50
dazu Quarkspätzli, Kürbis, Rosenkohl und Marroni
- 244 **Oltner Herbstteller** CHF 29.50
Quarkspätzli mit Rotkraut, Kürbis, Rosenkohl,
Rahmsauerkraut, Rahmwirz, Marroni, Preiselbeer-Apfel und Pilzen
- 256 **Hausgemachte Hokkaido Kürbisravioli,** CHF 29.50
serviert an Steinpilzsauce, dazu frittiertes Rosenkohl