



Wild-Vorspeisen

Kürbiscremesuppe mit Amaretto	CHF 14.50
Nüsslisalat mit Parmesan und gehacktem Ei	CHF 18.80

Wild-Hauptgänge



Hirsch-Pfeffer nach Art des Hauses Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl & glasierte Marroni	CHF 38.00
Wild-Pfanne Spätzli mit Rehfleisch-Streifen, Rosenkohl & Rüebl Überbacken mit Parmesan	CHF 42.00
Wilder Vegi-Teller mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Kürbisschnitze, glasierte Marroni & Apfel mit Preiselbeeren Auf Wunsch mit Wildrahmsauce	CHF 31.00
Flammkuchen Kürbis, Rosenkohl und Preiselbeeren	CHF 27.00

Herbstliche Desserts

Vermicelles mit Rahm	CHF 14.50
Coupe Nesselrode Vermicelles mit Meringues, Vanilleglace & Rahm	CHF 14.50



...und dazu ein Glas Wein

Barbera Montebruna DOCG, Braida, Piemont	1dl	CHF 9.00
--	-----	----------





Starter

Pumpkin cream soup with amaretto	CHF	14.50
Lamb's lettuce with parmesan and chopped egg	CHF	18.80

Venison Main Dishes



Jugged red deer la barca style with spaetzli, red cabbage, Brussels sprouts & caramelized chestnuts	CHF	38.00
Sliced roe deer with spaetzli Brussels sprout & carrots Gratinated with Parmesan cheese	CHF	42.00
Autumn platter with spaetzli Red cabbage, Brussels sprouts, pumpkin wedges, Caramelized chestnuts & poached apple with cranberries On request with venison cream sauce	CHF	31.00
Tarte flambée Pumpkin, Brussels sprouts, & cranberries	CHF	27.00

Sweet Autumnal Desserts

Vermicelles sweet chestnut purée with whipped cream	CHF	14.50
Coupe Nesselrode Sweet chestnut purée with meringues, Vanilla ice cream & whipped cream	CHF	14.50



... and a glass of wine

Barbera Montebruna DOCG, Braida, Piemont	1dl	CHF	9.00
--	-----	-----	------

