

# Wild & Herbstkarte

Zu allen Gerichten servieren wir eine Tagessuppe  
oder ein kleiner Menüsalat

1. Kürbisravioli an Butter, Kräuter, Feigenbalsamico  
Amarettistreusel und gebratene Feige  
CHF 23.90

2. Tagliatelle an Wildrahmsauce, Steinpilze, Preiselbeeren und  
Rehfleischstreifen, Früchtegarniture  
CHF 24.90

3. Hirschpfeffer nach Jäger Art, Butterspätzli,  
Rosenkohl, Früchtegarniture  
CHF 25.90

4. Wildschweinentrecote an Portwein-Trüffeljus  
Tagliatelle an Butter, Rotkraut mit Kastanien, Früchtegarniture  
CHF 25.90

5. Rehgeschnetzeltes „Aida“ an Wildrahmsauce und  
Butterspätzli, Rotkraut mit Kastanien, Früchtegarniture  
CHF 26.90

6. Rehschnitzel gebraten an Cognac-Wildrahmsauce „Diana“  
Butterspätzli, Rotkraut mit Kastanien, Früchtegarniture  
CHF 28.90