

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