

Kulinarische Herbstzeit

WILD- UND PILZGERICHTE

UNSER WILDMENÜ Fr. 62.50

Herbstlicher Blattsalat an Kürbissalatsauce,
mit gebratenem Speck, Champignons, Pekannüssen und Brotcroûtons.

* * *

Zart geschmorte Hirschkopfbäggli

an einer feinen Portweinsauce, serviert mit Rotkraut, Rosenkohl, Marroni
und hausgemachten Eierspätzli.

* * *

Zwetschgen-Parfait mit Zwetschgenkompott

* * *

Selbstverständlich können alle Gänge auch separat bestellt werden.

UNSERE ROTWEINEMPFEHLUNG

Qualitätsflaschenweine aus unserer Vinothek

Offenausschank, 1 – 5 dl

1 dl 7,5 dl

SCHWEIZ / LUZERN

Heidegger Blauburgunder Barrique, Peter Schuler

8.20 55.-

SCHWEIZ / WALLIS

Mathier's Optimo AOC Valais, Diego Mathier Salgesch

8.20 55.-

SCHWEIZ / SCHAFFHAUSEN

Cabernet Dorsa, Lukas Bringolf Hallau

7.80 54.-

ITALIEN / SIZILIEN

Santagostino Rosso IGT, Firriato 2016 / 2018

7.50 49.-

SPANIEN / RIBERA DEL DUERO

Valduero Reserva DO, Bodegas Valduero SA 2015/2016

11.- 73.-

VORSPEISEN

| | |
|--|-------|
| Kürbissuppe mit Schlagrahmhaube und gerösteten Kürbiskernen | 9.50 |
| Rotkrautcrèmesuppe mit Brotcroûtons | 9.50 |
| Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Brotcroûtons | 13.50 |
| mit Speckwürfeli und Brotcroûtons | 15.- |
| Herbstlicher Blattsalat an Kürbissalatsauce, mit gebratenem Speck, Champignons, Pekannüssen und Brotcroûtons. | 13.50 |
| Ententerrine mit Feigenschaum, Toast und Butter | 14.50 |
| Burgunderschnecken mit hausgemachter Kräuterbutter 6 Stück | 13.- |
| Pilzpastetli Verschiedene Pilze an kräftiger Weinrahmsauce serviert im Blätterteig-Pastetli. | 14.- |

HAUPTSPEISEN

| | | |
|--|--------------------------|-------|
| Wildbeilagenteller | | 26.50 |
| Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und hausgemachte Eierspätzli. Dazu unsere feine Wildrahmsauce. | | |
| Försterteller | | 31.50 |
| Pastetli gefüllt mit einer schönen Auswahl verschiedener Pilze an kräftiger Weinrahmsauce. Dazu Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und hausgemachte Eierspätzli. | | |
| Rehpfefferteller Jägerart | | 32.50 |
| garniert mit Speckstreifen, Champignons, Silberzwiebeln und Brotcroûtons. Dazu hausgemachte Eierspätzli. | | |
| auf Wunsch mit Rotkraut, Rosenkohl und Marroni | | 5.- |
| Hubertusteller | | 40.50 |
| Rehgeschnetztes an einer sämigen Wildrahmsauce mit Trauben. Serviert mit Eierspätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni. | | |
| Rehschnitzel «Mirza» | Teller | 43.- |
| Zarte Rehschnitzel mit Eierspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Früchtegarnitur. Dazu servieren wir unsere hausgemachte Wildrahmsauce. | Platte | 49.- |
| Rehrücken | ab 2 Personen, pro Pers. | 62.- |
| mit Eierspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und einer reichen Früchtegarnitur. Dazu servieren wir unsere feine Wildrahmsauce. | | |