

HERBSTKARTE



Suppe

Kürbis Crème Suppe mit Kürbiskernöl und Rahmhaube

Fr. 11.50/8.50 kl.

Herbstsalat

Winzersalat an Balsamico-Olivenöl Dressing
(Blattsalate mit Champignons, Speck, Trauben und Croûtons)

Fr. 13.50/10.50 kl.

Kalte Vorspeise

Hausgemachte Wildfleisch Terrine mit Preiselbeer Chutney
und Selleriesalat (auch als Hauptgang erhältlich)

Fr. 14.00

Vegetarisch

Herbstlicher Wildteller mit Waldpilzen und Früchte*

Fr. 24.00/20.00 kl.

Fleischgerichte

Wildschweinpfeffer Jäger Art*

Fr. 30.50/25.50 kl.

* Beilagen:

Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Wildgarnitur

Wildschwein aus dem Elsass:

Jäger Max Schlup, Rüti

ab 5. Oktober 2024, abends
bieten wir Ihnen Rehspezialitäten
aus einheimischer Jagd an!