

# HERBSTKARTE



**Ab 14. September 2024**

## 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.

Damhirschschnitzel an Steinpilzsauce\*

Fr. 34.00/29.00 kl.

Damhirsch Entrecôte mit Kräuterbutter und Kroketten  
Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Wildgarnitur

Fr. 41.00/35.00 kl.

\* Beilagen:

Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Wildgarnitur

Wildschwein und Damhirsch (freilebend) aus dem Elsass:  
Jäger Max Schlup, Rüti

\*\*\*

ab Mitte Oktober 2024 bieten wir Ihnen Rehspezialitäten  
aus einheimischer Jagd an!