

HERBSTKARTE

Suppe

Kürbis Crème Suppe mit Kürbiskernöl und Rahmhaube

Fr. 11.50/8.50 kl.

Herbstsalate

Winzersalat an Balsamico-Olivenöl Dressing

(Blattsalate mit Champignons, Speck, Trauben und Croûtons)

Fr. 13.50/10.50 kl.

Nüssler Salat mit Speck, Croûtons und Ei

Französische Salatsauce

Fr. 12.50/ 9.50 kl.

Vegetarisch

Herbstlicher Wildteller mit Waldpilzen und Früchte, Spätzli*

Fr. 24.00/20.00 kl.

Damhirsch-Gemüse Hacksteak hausgemacht
an Wildrahmsauce Spätzli*

Fr. 29.50/25.50 kl.



Aus einheimischer Jagd

Rehpfeffer Jäger Art Spätzli*

Fr. 32.50/27.50kl.

Rehschnitzel an Apfelgeleesauce Spätzli*

Fr. 42.00/36.00kl.

Rehrücken nach Jäger Art Spätzli* (2 Gänge)
(2-3 Tage Vorbestellung)

Fr. 52.50

*** Beilagen:**

Rotkraut, Rosenkohl, Wildgarnitur inkl. karamellisierte Kastanien,
Trauben und Feigen

Rehe aus einheimischer Jagd

Jäger Robert Schori, Beat von Allmen, Max Schlup,
Peter Nydegger, Peter Zenklusen und Christian Niederhauser

Damhirsch aus freier Natur Herkunft: Elsass (F)

Jäger Max Schlup, Rütli
