

Wild Spezialitäten

Nüsslisalat mit Steinpilz und Hirschrohschinken	12.50
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Kernen	9.50
Kürbis-Ravioli An Basilikumbutter mit Steinpilzen und Tomatenwürfeln	22.50
Appenzeller-Spätzli Mit Appenzeller Käse und Zwiebeln	23.50
Wildhasenfilet An Wildrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Williamsbirne mit Preiselbeeren	34.50
Hirschgeschnetzeltes An sämiger Pilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl Glacierte Marroni und Williamsbirne mit Preiselbeeren	32.50
Rehschnitzel « Winzer-Art» An Wildrahmsauce und Weintrauben Serviert mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl Glacierte Marroni und Williamsbirne mit Preiselbeeren	35.50
Rehpfeffer «Jäger-Art» Mit Champignons, Zwiebeln, Speck und Brotcroustons Dazu servieren wir hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl Glacierte Marroni und Williamsbirne mit Preiselbeeren	32.50
Vermicelles mit Meringues und Rahm	8.50
Coupe Nesselrode mit Vanilleglace, Meringues und Rahm	10.50