



Herbstliche Vorspeisen



Hausgemachte Kürbiscremesuppe 9.00
mit Ingwer und einem Schuss Noilly Prat
Home-made pumpkin cream soup with ginger and Noilly Prat



Nüsslisalat mit Ei 12.00
Lamb's lettuce with chopped egg



Im Olivenöl gedünstetes Pilzragout 15.50
serviert mit bunten Herbstsalaten
Home-made mushroom ragout with seasonal salad

Hirschtrockenfleisch mit Apfelsalat 15.50
Thinly sliced air-dried meat of deer with home-made apple salad




Hausgemachte Steinpilzterrine 15.50
mit Tomatenvinaigrette und Salatbouquet
Home-made cep terrine with tomato vinaigrette and salad

Weinempfehlung

	1 dl	7.5 dl
Rioja, Spanien		
« Baron de Ley » Reserva 2018		
Tempranillo, Graciano, Maturana - Rioja DOC	7.50	47.00
Piemont, Italien		
« Terra Alta » Tenuta Preli 2021		
Barbera d'Asti DOCG	8.50	54.00

Wildgerichte

Gempfeffer „Jägerart“ (CH) aus der Pöstlimetzg		39.00
Rotkraut und Spätzli, Rosenkohl,	1/2 Portion	30.00
Marroni und Birnen mit Preiselbeeren		
<i>Jugged meat of local chamois</i>		
<i>spätzli, red cabbage, brussels sprouts, glazed chestnuts, pear and lingonberries</i>		
Rehentrecôte „Baden-Baden“ (EU)		47.50
Rotkraut und Spätzli, Rosenkohl,	1/2 Portion	38.50
Marroni und Birnen mit Preiselbeeren		
<i>Sirloin steak of venison</i>		
<i>spätzli, red cabbage, brussels sprouts, glazed chestnuts, pear and lingonberries</i>		
Hirschentrecôte „Hubertus“ (EU)		47.50
Rotkraut und Spätzli, Rosenkohl,		
Marroni und Birnen mit Preiselbeeren		
<i>Sirloin steak of deer</i>		
<i>spätzli, red cabbage, brussels sprouts, glazed chestnuts, pear and lingonberries</i>		
Fasanenbrust (EU)		31.50
mit Gin verfeinerte Wildrahmsauce	1/2 Portion	24.50
Rotkraut und Spätzli, Rosenkohl,		
Marroni und Birnen mit Preiselbeeren		
<i>Pheasant breast with creamy game sauce</i>		
<i>spätzli, red cabbage, brussels sprouts, glazed chestnuts, pear and lingonberries</i>		
Vegetarischer Herbstteller		25.50
 Rotkraut, Spätzli, Rosenkohl,		
Pilze, Marroni und Birnen mit Preiselbeeren		
<i>Vegetarian dish of seasonal specialities</i>		
<i>spätzli, red cabbage, brussels sprouts, mushroom ragout, glazed chestnuts, pear and lingonberries</i>		

