

Vorspeisen

Wildravioli an Salbeibutter.

Vorspeise Sfr. 16.50

Hauptgang Sfr. 19.50

Nüsslisalat mit warmen Pilzen. Sfr. 12.50

Hauptgänge

Rehpfeffer "Hubertus" Sfr.26.50

Pfeffer ohne Bein. Dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Marroni garniert mit Preiselbeeren gefüllten Apfel.

Rehschnitzel "Mirza" Sfr. 33.50

Rehschnitzel mit feiner Wildrahmsauce, hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und mit Preiselbeeren gefüllte Birne.

Wildgeschnetzeltes "Winzerart" Sfr.28.50

Geschnetzeltes an feiner Wildrahmsauce, hausgemachte Spätzli, Weintrauben, garniert mit Preiselbeeren gefüllten Apfel.

Vegetarisch

Wildteller Sfr. 21.50

Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, mit Preiselbeeren gefüllten Apfel, Birnen und Wildrahmsauce

Hirsch- Entrecôte "Weidmannsheil" Sfr. 31.50

Hirsch-Entrecôte mit rassiger Pfeffersauce, hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Früchte

Hirsch- Entrecôte "Hausart " Sfr. 31.50

Hirsch- Entrecôte mit Mischpilzen, Wildrahmsauce, hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Früchte

Rehrücken (nur ab 2 Personen und Vorbestellung) Sfr. 49.50 pro Person

Rehrücken mit feiner Wildrahmsauce, hausgemachte Spätzli, Pilzen, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und mit verschiedenen Früchten garniert

Dessert

Klein

Vermicelles nature Sfr.7.50 Sfr. 9.00

Vermicelles mit Rahm Sfr. 8.50 Sfr.10.50

Coupe Nesselrode Sfr. 9.00 Sfr.10.50

Zwetschgen-Sorbet. Sfr. 11.00

Warme Zwetschgen mit Zimtglace Sfr.12.50

Waldmeister Coupe Sfr.10.50