

Vorspeisen

Wildravioli an Salbeibutter. **Sfr. 16.50**
Nüsslisalat mit warmen Pilzen. **Sfr. 12.50**

Hauptgänge

Wildravioli an Salbeibutter. **Sfr. 19.50**

Rehpfeffer "Hubertus" **Sfr. 26.50**
Pfeffer ohne Bein, dazu hausgemachte Spätzli,
Rotkraut, Kürbisgemüse und Marroni
garniert mit Preiselbeeren gefüllten Apfel.

Rehschnitzel "Mirza" **Sfr. 33.50**
Rehschnitzel mit feiner Wildrahmsauce,
hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Kürbisgemüse, Marroni,
Rosenkohl und mit Preiselbeeren gefüllte Birne.

Wildgeschnetzeltes "Winzerart" **Sfr.28.50**
Geschnetzeltes an feiner Wildrahmsauce, hausgemachte Spätzli,
Weintrauben, garniert mit Preiselbeeren gefüllten Apfel.

Hirsch- Entrecôte "Weidmannsheil" **Sfr. 31.50**
Hirsch-Entrecôte mit rassiger Pfeffersauce, hausgemachte Spätzli,
Rotkraut, Marroni, Kürbisgemüse, Rosenkohl und Früchte

Hirsch- Entrecôte "Hausart " **Sfr. 31.50**
Hirsch- Entrecôte mit Mischpilzen, Wildrahmsauce,
hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Kürbisgemüse, Marroni, Rosenkohl und
Früchte

Rehrücken (nur ab 2 Personen und Vorbestellung) **Sfr. 49.50 Pp**
Rehrücken mit feiner Wildrahmsauce, hausgemachte Spätzli, Pilzen,
Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und mit verschiedenen Früchten garniert

Vegetarisch

Wildteller **Sfr. 21.50**
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl,
mit Preiselbeeren gefüllten Apfel, Birnen und Wildrahmsauce

Desserts

	Klein	
Vermicelles Natur	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