

Herbstträume

Herbsttraum

*Wildterrine mit Sauce Cumberland
und Waldorfsalat*

*Wildkraftbrühe mit Wildklösschen
und Gemüsebrunoise*


Waldbeersorbet mit Prosecco

*Reh-Entrecôte vom Grill
auf Porto-Preiselbeerjus
Rotkraut und Maronen
hausgemachte Spätzle*

*Zwetschen in Rotwein
mit Vanilleeis*

Fr. 82.00 p. Gast

Wildspezialitäten



Vorspeisen

Kürbiscremesuppe	Fr. 7.00
Wildkraftbrühe mit Speckknödel	Fr. 9.50
Hirschfilet Streifen gebraten auf Nüsslisalat an Balsamico-Preiselbeer-Dressing	Fr. 19.50
Hirschkalb-Carpaccio	Fr. 22.50

Hauptgerichte

Rehschnitzel Mirza mit frischen Eierschwämmchen an Rahmsauce	Fr. 42.00
Hirschpfeffer nach Jäger Art mit Speck, Croutons und frischen Champignons	Fr. 33.50
Reh-Geschnetzeltes an feiner Rahmsauce mit frischen Edelpilzen	Fr. 39.50
Zarte Hirschfilet auf einer Pfefferrahmsauce	Fr. 42.50
Rehrücken-Entrecôte mit frischen Eierschwämmchen an einer Rahmsauce	Fr. 49.50
Vegetarischer Herbstteller	Fr. 28.50
Tagliatelle mit Pilzen	Fr. 25.50
Feinster Rehrücken „Baden-Baden“ mit frischen Eierschwämmchen an einer Rahmsauce serviert ab 2 Gästen, pro Gast	Fr. 60.00

Zu allen Wildgerichten servieren wir Ihnen:
Preiselbeer-Apfel, Rotkraut, glasierte Maronen sowie
hausgemachte Knöpfli

Zum Dessert empfehlen wir Ihnen:

Rotweinzwetschgen mit Vanilleeis	Fr. 9.50
Vermicelles Nesselrode	Fr. 9.50