



## 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