

Wildspezialitäten

Vorspeisen

Kürbis Crèmesuppe	Fr. 7.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei	Fr. 14.50
Nüsslisalat mit Feigen und Ziegenkäse	Fr. 22.50
Kabis Salat mit Speck	Fr. 10.50

Hauptgerichte

Rehschnitzel Mirza mit frischen Eierschwämmchen an Wildrahmsauce	Fr. 47.00
Reh Geschnetzeltes mit Pilzrahmsauce	Fr. 43.00
Zartes Hirschfilet an Pfefferrahmsauce	Fr. 47.50
Rehrücken Entrecôte mit Eierschwämmli an Rahmsauce	Fr. 58.50
Vegetarischer Herbststeller	Fr. 38.50

Serviert Ab 2 Personen:

Feiner Rehrücken „Baden-Baden“ *	
mit frischen Eierschwämmli an Rahmsauce	pro Gast Fr. 67.00



Gourmet Menu *

*Kürbis Crèmesuppe
Nüsslisalat mit Rehfleischstreifen
Rehrücken- Entrecôte mit
Pfefferrahmsauce
Aprikosen Sorbet
mit Aprikosen Likör
pro Gast Fr. 76.00*



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

Zum Dessert empfehlen wir

Sibirisches Heidelbeersorbet mit Golden Snow Wodka	Fr. 15.00
Vermicelles mit Meringue und Rahm	Fr. 11.50
Coupe Nesselrode	Fr. 12.50

* Diese Gerichte werden ab 2 Personen serviert.