Vorspeisen

Suppe

Wildkraftbrühe	Fr. 9.50

Salate

Nüsslisalat	Fr. 9.50
Kleiner Nüsslisalat	Fr. 7.00
Nüsslisalat mit Ei	Fr. 10.50
Kleiner Nüsslisalat mit Ei	Fr. 8.00
Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Ei und Croûtons	Fr. 16.50
Kleiner Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Ei und Croûtons	Fr. 13.50
Nüsslisalat an Balsamico-Essig und Olivenöl garniert mit lauwarmen Champignons	Fr. 16.50

Herbstgericht ohne Fleisch

Pastetli gefüllt mit Pilzrahmsauce
Spätzli in Butter gebraten
Rotkraut mit Kastanien
Rosenkohl, Früchte
Fr. 29.50

Wildgerichte

Rehschnitzel mit Wildrahmsauce und Eierschwämmli
Spätzli in Butter gebraten
Rotkraut und Kastanien
Birne mit Preiselbeeren,Trauben
Fr. 44.50

Rehpfeffer aus heimischer Jagd
Spätzli in Butter gebraten
Rotkraut und Kastanien
Birne mit Preiselbeeren,Trauben
Fr. 38.00

Hirschfiletmedaillons mit Zwetschgen
Spätzli in Butter gebraten
Rotkraut und Kastanien
Trauben
Fr. 45.00

Wildschwein Cordon-bleu
gefüllt mit Käse, Wildschweinrohschinken und Marroni
Wildrahmsauce
Rotkraut und Kastanien
Spätzli, Trauben
Fr. 38.50

Wildschweinhackbraten
Pilzrahmsauce
Spätzli in Butter gebraten
Rotkraut und Kastanien
Birne mit Preiselbeeren, Trauben
Fr. 29.00

Rehrücken am Tisch flambiert ab 2 Personen

Rehrücken flambiert
Wachholdersauce mit Steinpilzen
Spätzli in Butter gebraten
Rotkraut und Kastanien
Rosenkohl, Trauben
Zimtapfel, Birne mit Preiselbeeren
Fr. 62.00 pro Person