

WILDKARTE

Vorspeisen

Steinpilz-Cremesuppe mit Persillade	16.00
Herbstlicher Nüsslisalat mit Speck-Marmelade, Silberzwiebeln, Ei, Kernen und Kräutercroutons	18.00

Hauptgang

Hirschgeschnetzeltes an einer Pfeffer- Cognacsauce, hausgemachte Knöpfli, Rotkraut, Rosenkohl und Maroni	34.50
Rehschnitzel dazu hausgemachte Knöpfli, Rotkraut, Rosenkohl und Maroni	39.50
Hirsch Medaillon mit Jus, Serviettenknödel und Rotkraut	46.00
Hausgemachter Hirschpfeffer dazu hausgemachte Knöpfli, Rotkraut, Rosenkohl und Maroni	36.50

Vegetarisch

Vegetarischer Herbstteller an einer Cognac-Rahmsauce, mit hausgemachten Knöpfli und Rotkraut	26.00
---	-------

Dessert

Vermicelles mit Meringues, Kirschen und Rahm	10.50
Coupe Nesselrode mit Vermicelles, Vanilleglace, Kirschen, Meringues und Rahm	13.50