



Herbst- und Wildgerichte 2018

Vorspeisen

Nüsslisalat mit gehacktem Speuzer Landei mit Dressing nach Ihrer Wahl	mit gebratenem Speck	15.00 + 2.50
Feine Nüdeli an Rahmsauce mit regionalen Trüffeln (s'git, solang's het)	Vorspeise	29.00
	Hauptgang	38.00

Wildgerichte

Hirsch-Geschnetzeltes in Wildrahmsauce mit Pilzen hausgemachte Spätzli und Rotkraut mit Maroni	42.00
Gebratene Hirschnitzel an Wildrahmsauce mit Büscheli-Birne hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Maroni	52.50

unser Klassiker im Herbst

ab zwei Personen

Im Ofen gebratener Rehrücken mit Pilzen und Früchten Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Maroni Wildrahmsauce	pro Person	75.00
---	------------	-------

am Tisch präsentiert, tranchiert und in zwei Gängen serviert;
erster Gang wird mit Früchten serviert, der zweite Gang wird aus der Küche mit Pilzen serviert

Das Reh lebte in den Wäldern von Österreich und Bayern und der Hirsch streifte durch die Schweiz.

*zu den Wildgerichten servieren wir Preiselbeeren