



Herbst- und Wildgerichte 2021

Vorspeisen

| | |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Nüsslisalat mit gehacktem Speuzer Landei mit Dressing nach Ihrer Wahl | 15.00 |
| mit gebratenem Speck oder Coppa vom Wollesöili | + 4.00 + 5.00 |
| Kürbissuppe mit Rahm und Amaretti | 13.00 |

Wildgerichte

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Rehpfeffer mit Silberzwiebeli, Speck und Croutons hausgemachte Spätzli und Rotkraut mit Maroni | 39.50 |
| Gebratene Hirschschnitzel an Wildrahmsauce mit Birne hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Maroni | 52.00 |

Vegi

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Herbstteller Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Kürbis, Birne, gebratene Pilze und Spätzli | 28.00 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------|

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 Bayern und der Hirsch streifte durch die Schweizer Wälder.

*zu den Wildgerichten servieren wir Preiselbeeren