

Wildmenü



VORSPEISEN:

Entenleber-Terrine mit Feigen-Chutney und schwarzen Baumüssen	Fr. 26.00
Nüsslialat mit warmen Steinpilzen	Fr. 14.00
Nüsslialat mit Speck und Ei	Fr. 12.00
Kürbisrahmsuppe mit «Amaretto»	Fr. 9.00

HAUPTGÄNGE:

Hirschrücken-Steak mit Eierschwämmli-rahmsauce	Fr. 40.00
Rehschnitzel mit Cognacrahmsauce	Fr. 40.00
Rehgeschnetzelttes mit Steinpilzrahmsauce	Fr. 36.00
Rehpfeffer «Förster Art»	Fr. 29.00

Rehrücken ab 2 Personen nur auf Vorbestellung Fr. 58.00 pro Person, serviert in 2 Gängen

Alle Hauptgänge servieren wir mit:

Eierspätzli, Rotkraut, glasierten Marroni, Rahmrosenkohl und Williamsbirne mit Preiselbeeren.

VEGETARISCH:

Herbstteller ohne Fleisch	Fr. 24.00
---------------------------	-----------

DESSERT:

Vermicelle mit Rahm	klein Fr. 7.50	Fr. 9.50
Coupe Nesselrode	klein Fr. 8.00	Fr.10.50