

## Vorspeisen

Grüner Salat	Fr. 8.—
Gemischter Salat	Fr. 10.—
Grüner Salat mit Nüssler, Croûtons, Ei und Speck	Fr. 12.50
Kleiner Grüner Salat mit Nüssler, Croûtons, Ei und Speck	Fr. 9.—
Wildterriner auf Herbstsalat	Fr. 19.—
Mini Kürbissuppe	Fr. 6.80
Kürbissuppe	Fr. 9.50

## Vegetarisch

Kürbisravioli	Fr. 24.—
Herbstbeilagenteller	Fr. 26.50

# Herbstzeit - Wildzeit

Rehpfeffer	Fr. 35.—
Hirsch-Entrecôte an Calvados Sauce	Fr. 40.—
Reh-Médaille an Preiselbeer Sauce	Fr. 44.—
Die 3 wilden Filets (Reh, Hirsch, Wildschwein) und ihre Saucen	Fr. 49.—
Rehrücken, ab 2 Personen ( 2 Service)	Fr. 55.—

Alle Speisen servieren wir mit Rotkraut,  
Rosenkohl, Kastanien  
Birne, Zwetschgen und Spätzli  
Für einen 2. Service berechnen wir Fr. 10.—

# Hauptspeisen

Poulet-Flügeli  
Pommes-Frites  
Fr. 17.50

Schweins-Rahmschnitzel  
mit Teigwaren und Gemüse  
Fr. 26.—

Rinds-Entrecôte, Kräuterbutter  
Williamskroketten, Gemüsebouquet  
Fr. 39.—

Eglifilet in Butter gebraten  
Tartarsauce  
Salzkartoffeln  
Fr. 32.—

## Unser Wild-Menü

Sous-vide gegartes Wildschwein Carpaccio  
mit Haselnuss, Apfel und Salat

\*\*\*

Reh & Hirsch Entrecôte  
an Kilbisenf

Wildbeilagen & Spätzli

\*\*\*

Käseauswahl

oder

Herbstliches Genuss Hoch 3

\*\*\*

Fr. 69.—

Ab 2 Personen

## Unser Vegi-Herbst-Menü

Randen Carpaccio  
mit Haselnuss, Apfel und Salat

\*\*\*

Herbstbeilagenteller  
mit Spätzli und Kilbisenf

\*\*\*

Käseauswahl

oder

Herbstliches Genuss Hoch3

\*\*\*

Fr. 52.—

Ab 2 Personen