

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.—
Wildterrinen 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.—