



Verzauberter Herbst

- Maracuja Apéro mit Alkohol** **Fr. 13.50**
Maracuja, Limette, Zitronenmelisse und Prosecco
- Maracuja Apéro ohne Alkohol** **Fr. 11.50**
Maracuja, Limette, Zitronenmelisse und Tonic
- Herbstsalat "Paradise"** **Fr. 18.50** **Fr. 28.50**
Bunter Herbstsalat mit Weintrauben, Feigen, gebratenen Eierschwämmli an würzigem Balsamico-Honig-Dressing
- Wildterriner mit Preiselbeeren** **Fr. 21.50** **Fr. 32.50**
Wildterriner aus Reh und Hirschfleisch serviert mit Birne, Preiselbeeren, dazu Toast und Butter
- Kürbiscrèmesuppe mit Kernen "Liebeleli"** **Fr. 12.00** **Fr. 15.50**
Ein herrlich duftendes Süppchen von gut gereiften Kürbissen serviert mit Kürbisöl und einem Tupf Rahm
- Vegi: Eierschwämmli Ravioli** **Fr. 24.50** **Fr. 32.50**
Ravioli mit einer raffinierten Eierschwämmli-Füllung, sautiert in Butter und frischen Kräutern
- Vegi: Feuilleté mit Waldpilzen** **Fr. 32.50**
Blätterteigkissen gefüllt mit Eierschwämmli, Steinpilzen und Champignons umgeben von glacierten Marroni und Rosenkohl
- Vegi: "Herbst-Gruss"** **Fr. 32.50**
Rotkraut, Rosenkohl, glacierten Marroni, Preiselbeerbirne und Hausspätzli (auf Wunsch Wildrahmsauce)
- Lachstranche Pinienkruste** **Fr. 43.50**
Lachstranche in Butter gebraten, mit Pinienkruste auf Mango-Chilisauce dazu servieren wir Jasminreis
- Rehgeschnetztes "Wild Thing"** **Fr. 43.00**
Zartes Rehfleisch kurz gebraten an einer würzigen Wildrahmsauce, serviert mit Preiselbeerbirne, glacierten Marroni, Hausspätzli und nach Wahl Rosenkohl oder Rotkraut
- Kalbssteak mit Steinpilzen** **Fr. 49.50**
Grilliertes Kalbssteak auf frischer Steinpilzsauce mit Hausspätzli und nach Wahl mit Rosenkohl oder Rotkraut
- Hirschpfeffer "True Love"** **Fr. 42.00**
Auserlesenes Hirschfleisch an klassischer Wildsauce, garniert mit Speckstreifen, Champignons, Brot Croûtons, Preiselbeerbirne, Marroni, Hausspätzli und nach Wahl mit Rosenkohl oder Rotkraut
- Lammrückenfilet "Kräuterkruste"** **Fr. 43.50**
Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit einer rassigen Kräuterkruste gratiniert, auf Rosmarinjus, serviert mit buntem frisch gemischtem Saisongemüse und knusprigen Rösti-Kroketten
- Reh-Entrecôte "Nusskruste"** **Fr. 45.50**
Reh-Entrecôte rosa gebraten mit Wildjus, Birne mit Preiselbeeren, Marroni, Hausspätzli und nach Wahl mit Rosenkohl oder Rotkraut

