



Verzauberter Herbst



Maracuja Apéro mit Alkohol	Fr. 13.50	
<i>Maracuja, Limette, Zitronenmelisse und Prosecco</i>		
Maracuja Apéro ohne Alkohol	Fr. 11.50	
<i>Maracuja, Limette, Zitronenmelisse und Tonic</i>		
Herbstsalat "Paradise"	Fr. 18.50	Fr. 28.50
<i>Bunter Herbstsalat mit Weintrauben, Feigen, gebratenen Eierschwämmli an würzigem Balsamico-Honig-Dressing</i>		
Wildterriner mit Preiselbeeren	Fr. 21.50	Fr. 33.50
<i>Wildterriner aus Reh und Hirschfleisch serviert mit Birne, Preiselbeeren, dazu Toast und Butter</i>		
Kürbiscrèmesuppe mit Kernen "Liebeleli"	Fr. 12.00	Fr. 15.50
<i>Ein herrlich duftendes Süppchen von gut gereiften Kürbissen serviert mit Kürbisöl und einem Tupf Rahm</i>		
Vegi: Eierschwämmli Ravioli	Fr. 24.50	Fr. 32.50
<i>Ravioli mit einer raffinierten Eierschwämmli-Füllung, sautiert in Butter und frischen Kräutern</i>		
Vegi: Feuilleté mit Waldpilzen		Fr. 33.50
<i>Blätterteigkissen gefüllt mit Eierschwämmli, Steinpilzen und Champignons umgeben von glacierten Marroni und Rosenkohl</i>		
Vegi: "Herbst-Gruss"		Fr. 33.50
<i>Rotkraut, Rosenkohl, glacierte Marroni, Preiselbeerbirne und Hausspätzli (auf Wunsch Wildrahmsauce)</i>		
Zanderfilet mit „Dattel Chutney“		Fr. 43.50
<i>Grilliertes Zanderfilet begleitet von Dattel Chutney dazu hausgemachter Kartoffelstock und Rosenkohl</i>		
Rehgeschnetztes "Wild Thing"		Fr. 43.50
<i>Zartes Rehfleisch kurz gebraten an einer würzigen Wildrahmsauce, serviert mit Preiselbeerbirne, glacierten Marroni, Hausspätzli und nach Wahl Rosenkohl oder Rotkraut</i>		
Kalbssteak mit Steinpilzen		Fr. 49.50
<i>Grilliertes Kalbssteak auf frischer Steinpilzsauce mit Hausspätzli und nach Wahl mit Rosenkohl oder Rotkraut</i>		
Hirschpfeffer "True Love"		Fr. 42.50
<i>Auserlesenes Hirschfleisch an klassischer Wildsauce, garniert mit Speckstreifen, Champignons, Brot Croûtons, Preiselbeerbirne, Marroni, Hausspätzli und nach Wahl mit Rosenkohl oder Rotkraut</i>		
Lammrückenfilet "Kräuterkruste"		Fr. 44.50
<i>Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit einer rassigen Kräuterkruste gratiniert, auf Rosmarinjus, serviert mit buntem frisch gemischtem Saisongemüse und knusprigen Rösti-Kroketten</i>		
Reh-Entrecôte "Nusskruste"		Fr. 45.50
<i>Reh-Entrecôte rosa gebraten mit Wildjus, Birne mit Preiselbeeren, Marroni, Hausspätzli und nach Wahl mit Rosenkohl oder Rotkraut</i>		