



Herbstliche Genüsse

Vorspeisen

CHF

Kürbiscremesuppe mit Rahmtupf	11.50
Nüsslersalat mit Speck und Ei, an Honig-Balsamico-Dressing	15.50

Hauptgerichte

Alle Hauptgerichte servieren wir mit Rosenkohl, Rotkraut, karamellisierten Kastanien, Birne mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzli

Hirschpfeffer	36.50
klein	32.50
Gemspfeffer (sobald vorhanden)	37.50
klein	33.50
Rehschnitzel an Eierschwämmli-sauce	39.00
klein	35.00
Hirsch-Entrecôte an Calvados Sauce	42.50
klein	38.50

«Waidmanns Pech»

Rosenkohl, Rotkraut, karamellierte Kastanien,
Birne mit Preiselbeeren und hausgemachte Spätzli

28.50 

Pilzravioli an Käse-Sahnesauce

27.50 

Wild-Hut (dieses Gericht servieren wir ab 2 Personen)

Reh und Hirsch

Rauchspeck, Marinaden, feingeschnittenes Gemüse in Bouillon, Preiselbeerschaum, Calvados- und Knoblauchsauce, hausgemachte Spätzli und Pommes

53.00

Dessert

Vermicelles	11.50
klein	9.50
Coupe Nesselrode	12.50
klein	10.50
Hausgemachts Vanille-Zwetschgen Parfait	9.50

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt. /  Vegetarisch
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.