



WILDSAISON

KÜRBISCRÈMESUPPE

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbisöl und Kernen

10

WILDRAVIOLI

Hausgemachte Ravioli mit
Rehfleischfüllung
an Wildrahmsauce

24

HERBST-PENNE

mit Eierschwämmchen, Speck und
Mascarpone

23

KÜRBISRISOTTO

mit Sauerrahm und geräuchertem
Lachs

23

REHPFEFFER

serviert mit Spätzli, Rotkraut, Marroni
und Apfelbirne, gefüllt mit
Preiselbeeren

29

REHSCHNITZEL VOM GRILL

Rehschnitzel an Cognac-
Wildrahmsauce, serviert mit Spätzli,
Rotkraut, Marroni, Apfelbirne, gefüllt
mit Preiselbeeren

37

REHFILET IM ROHSCHINKENMANTEL

Rehfilet im Rohschinkenmantel an
Wildrahmsauce, serviert mit Spätzli,
Rotkraut, Marroni und Apfelbirne,
gefüllt mit Preiselbeeren

43

REHGESCHNETZELTES

Rehgeschnetzelttes mit Eierschwämmli
an Wildrahmsauce serviert mit Spätzli,
Rotkraut, Marroni und Apfelbirne
gefüllt mit Preiselbeeren

39

WILDSCHWEIN-CARRÉ

Wildschwein-Carré an Kräuterbutter
serviert mit Spätzli, Rotkraut, Marroni
und Apfelbirne, gefüllt mit
Preiselbeeren

34

COUPE NESSELRODE

Vermicelles mit Vanilleglacé,
Meringues und Rahm

11

KASTANIENSPAGHETTI

Vermicelles mit Meringues und Rahm

9