

HERBSTDÜFTE



Kürbiscremesuppe mit Sahnehäubchen
und Sonnenblumenkernen

Pumpkin cream soup with whipped cream and sunflower seeds

sFr. 10.50

Herbstsalat

Nüsslersalat mit sautierten Eierschwämmli,
Speck, glasierten Maroni an Baumnussdressing

*Lamb's lettuce with sautéed chanterelle mushrooms,
bacon, glazed chestnuts with walnut dressing*

Vorspeise-*starter*:

sFr. 16.50

Hauptgang-*main*:

sFr. 26.50

Gemspfeffer nach Art des Chefs

Chef's style venison stew

sFr. 42.00

Hirschfiletmedaillon mit Rotweinbutter

Fillet medallion of deer with red wine butter

sFr. 47.00

Rehgeschnetzeltes an Eierschwämmli-*sauce*

Venison stir-fry

sFr. 39.00

Herbstkarussell (vegi) mit sautierten Eierschwämmli

Vegetarien - sides with sautéed chanterelle mushrooms

sFr. 28.50



dazu servieren wir – *we serve with*

Spätzle und die klassischen Beilagen Rotkraut,

Rosenkohl, Maroni und Preiselbeer-Apfel

*Spaetzle and the classic side dishes of red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts,
and cranberry and apple*

Sauser 1dl sFr. 3.90



Fleisch aus europäischer Jagd