Nüsslisalat mit CHF 16.80
gebratenen Champignons und Speck

Colorful autumn salad with roasted mushrooms and
Bacon dressed with balsamic vinaigrette

Kürbis-Apfelsuppe mit Rahm CHF 12.80
Pumpkin-apple soup

Vegetarischer Wildteller CHF 29.80
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,
Maroni und einem Mirza-Apfel und
Birne
Vegetarian and a Mirza apple and pear Wild dish
Spaetzle, red cabbage,
Brussels sprouts, chestnuts

Spätzlipfanne CHF 27.80
mit Käse und gerösteten Zwiebel
Spätzlipfanne with cheese and roasted onions

Wildbratwurst mit einer CHF 26.80
Zwiebelsauce, mit Spätzli
Wild sausage with onion sauce

Rehpfeffer nach Art des Chefs CHF 37.80
Marinated venison stew „chef style“

Hirschpfeffer Jäger Art CHF 37.80
Jugged venison „ Hunter style“

Gebratene Rehschnitzel CHF 48.80
an einer Wildrahmsauce
Roasted Venison escalope on a light cream sauce

Feine Hirschrücken-Mignons CHF 46.80
an einer Rosmarinsauce
Roasted deer chops with rosemary sauce

Im Ofen gebratener Rehrücken
ab 2 Person pro Person CHF 62.80
nach Traditioneller Art (min. 20 Minuten)
Oven-roasted venison traditional way
richly garnished (min. 20 minutes)

Wir servieren zu allen Hauptgängen
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Birne, Äpfel
mit Preiselbeeren und glacierten Maronis
dazu!

We serve to all main dishes dumplings,
red cabbage, Brussels sprouts, pear with
cranberries and glazed chestnuts.