

Vorspeisen

<i>Kürbissuppe mit Mandelschaum</i>	10.50
<i>Marronicremesuppe mit Marsalascbaum</i>	10.50
<i>Nüsslisalat mit Ei, Speck, Pilze und Croutons</i>	19.50

Hauptgang

<i>Auf Vorbestellung: ab 2 Pers. Rehrücken reichhaltig garniert p. P.</i>	59.00
<i>Hausgemachter Rehpfeffer „Jäger Art“ auf Wunsch mit Blut mit Rotkraut, Preiselbeerapfel, Spätzli und Pilze</i>	31.50
<i>Rehschnitzel „Mirza“ mit Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeerapfel, Birne mit Marronipürrée, Spätzli und Trauben</i>	38.50
<i>Rehgeschnetzertes „Hubertus“ mit Rosenkohl, Spätzli, Marroni und Trauben</i>	34.50
<i>Wildschwein Cordon Bleu mit Wildschweinschinken und Bergkäse mit Spätzli und Rotkraut</i>	33.50
<i>Hirsch Entrecôte an Gin Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelgratin</i>	38.50
<i>Vegetarischer Herbstteller, reichhaltiger Gemüseteller</i>	24.50
<i>Kürbis und Ricotta Girasoli auf Gin Sauce</i>	19.50
<i>Pilztoast Diana, mit Pilzen und überbacken mit Parmesan</i>	19.50

Fleischherkunft: Lieferant Mèrat Reh – A, Hirsch – NZ, Wildschwein – EU

Für Allergiker und Zusatzstoffe fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter

Dessert

<i>Vermicelle mit Kirsch parfümiert und Rahm</i>		6.50
<i>Vermicelle mit Kirsch parfümiert, Meringue und Rahm</i>		8.50
<i>Coupe Nesselrode mit Kirsch parfümiert</i>	<i>mini 9.50 /</i>	13.50
<i>Apfelchüechli mit Vanillesauce oder Vanilleglace</i>		12.50
<i>Marroni Mousse, garniert mit Rahm</i>		12.50
<i>Baileys Mousse, garniert mit Rahm</i>		12.50

Weinempfehlung

<i>Goutillon, la cave du Père Severan 2016</i>	<i>1 dl 6.80</i>	<i>Fl. 51.00</i>
<i>Pinot Noir "Lavaux"</i>		
<i>Onyx Noir Wallis,</i>	<i>1 dl 6.80</i>	<i>Fl. 51.00</i>
<i>Humagne Rouge, Cornalin, Gamaret</i>		
<i>Orme in Rosso 2013</i>		
<i>Sangiovese, Merlot „Toscana“</i>	<i>1 dl 7.50</i>	<i>Fl. 56.00</i>
<i>Roter Sauser</i>	<i>1 dl 3.50</i>	<i>Fl. 28.50</i>

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7,7% MwSt.