

Wildspezialitäten



aus einheimischer Jagd / locally hunted game

Herbstliche Vorspeisen / Starters

**Nüssli Salat mit Speck, Ei & Trauben
an Hausdressing** CHF 14.50
Lamb's lettuce with bacon, egg & grapes
on house dressing



Kürbissuppe mit gerösteten Kernen & Rahm CHF 11.00
Pumpkin soup with roasted kernels & cream

klein/small CHF 9.00

**Pfefferterrine
mit Zwetschgenchutney & Salatgarnitur** CHF 14.50
Pepper tureen with plum chutney & salad garnish

Wildgerichte / game main dishes

Hirschpfeffer CHF 34.00
Spätzli, Rotkraut & Wildgarnitur
Jugged deer
Spaetzle, red cabbage & game garnish

Hirschentrecôte CHF 44.00
Spätzli, Rotkraut & Wildgarnitur
Deer sirloin steak
Spaetzle, red cabbage & game garnish

Wildbratwurst an Zwiebelsauce CHF 29.00
Rösti & Wildgarnitur
Game sausage on onion sauce
Roesti & game garnish

Vegetarischer Wildteller CHF 24.00
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl & Wildgarnitur
Vegetarian plate
Spaetzle, red cabbage, brussels sprouts & game garnish

Dessert



Vermicelles		CHF	12.00
Vermicelles, Meringue & Schlagrahm	mini	CHF	9.50
Vermicelles			
Chestnut puree, meringue & whipped cream			
Coupe Nesselrode		CHF	12.00
Vermicelles, Vanilleglace,	mini	CHF	10.00
Meringue & Schlagrahm			
Coupe Nesselrode			
Chestnut puree, vanilla ice cream			
Meringue & whipped cream			