




Herbstliche Vorspeisen

	Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit Ingwer und einem Schuss Noilly Prat <i>Home-made pumpkin cream soup with ginger and Noilly Prat</i>	9.00
	Nüsslisalat mit Ei <i>Lamb's lettuce with chopped egg</i>	12.00
	Im Olivenöl gedünstetes Pilzragout serviert mit bunten Herbstsalaten <i>Home-made mushroom ragout with seasonal salad</i>	15.00
	Hirschtrockenfleisch mit Apfelsalat <i>Thinly sliced air-dried meat of deer with home-made apple salad</i>	15.00
	Hausgemachte Steinpilzterrine mit Tomatenvinaigrette und Salatbouquet <i>Home-made cep terrine with tomato vinaigrette and salad</i>	15.50

Weinempfehlung

	1 dl	7.5 dl
Rioja, Spanien		
« Baron de Ley » Reserva 2018		
Tempranillo, Graciano, Maturana - Rioja DOC	7.50	47.00
Piemont, Italien		
« Terra Alta » Tenuta Preli 2021		
Barbera d'Asti DOCG	8.50	54.00

Wildgerichte

Gempfeffer „Jägerart“ (CH) aus der Pöstlimetzg		38.00
Rotkraut und Spätzli, Rosenkohl,	1/2 Portion	29.00
Marroni und Birnen mit Preiselbeeren		
<i>Jugged meat of local chamois</i>		
<i>spätzli, red cabbage, brussels sprouts, glazed chestnuts, pear and lingonberries</i>		
Rehentrecôte „Baden-Baden“ (EU)		47.50
Rotkraut und Spätzli, Rosenkohl,	1/2 Portion	38.50
Marroni und Birnen mit Preiselbeeren		
<i>Sirloin steak of roe deer</i>		
<i>spätzli, red cabbage, brussels sprouts, glazed chestnuts, pear and lingonberries</i>		
Hirschentrecôte „Hubertus“ (EU)		45.50
Rotkraut und Spätzli, Rosenkohl,		
Marroni und Birnen mit Preiselbeeren		
<i>Sirloin steak of deer</i>		
<i>spätzli, red cabbage, brussels sprouts, glazed chestnuts, pear and lingonberries</i>		
Fasanenbrust (EU)		31.00
mit Gin verfeinerte Wildrahmsauce	1/2 Portion	24.00
Rotkraut und Spätzli, Rosenkohl,		
Marroni und Birnen mit Preiselbeeren		
<i>Pheasant breast with game cream sauce</i>		
<i>spätzli, red cabbage, brussels sprouts, glazed chestnuts, pear and lingonberries</i>		
Vegetarischer Herbstteller		25.00
 Rotkraut, Spätzli, Rosenkohl,		
Pilze, Marroni und Birnen mit Preiselbeeren		
<i>Vegetarian dish of seasonal specialities</i>		
<i>spätzli, red cabbage, brussels sprouts, mushroom ragout, glazed chestnuts, pear and lingonberries</i>		

