

Wild Spezialitäten

Suppen

Kürbissuppe	9.5
Steinpilzcremesuppe	9.5

Vorspeisen

Kleiner Nüsslisalat mit Croûtons	9.5
Kleiner Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	12.5
Grosser Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	21.5

Vegetarisches und Pasta

Weisswein - Risotto mit sautierten Steinpilzen	25.5
Herbstteller „Bären“ (alle Wildbeilagen mit einer Pfifferling - Sauce)	25.5
Quadrolini gefüllt mit Hirsch, Butterpilzen und Äpfel an einer Preiselbeeren - Sauce	26.5

Fleischgerichte

Perlhuhn Brust Suprême „à l' ancienne“	29.5
Rehpfeffer „Förster Art“	32.5
Rehschnitzel „Mirza“	38.5
Hirschfilet - Medaillons mit Baumnussbutter überbacken	39.5

Unsere Fleischgerichte servieren wir Ihnen mit:
Hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Edelkastanien.

Desserts

Vermicelles mit Meringue und Rahm	8.5
Coupé Nesselrode	10.5
Zimt - Parfait mit lauwarmer Rotweibirne	12.5

Weinempfehlung

Plansel Selecta aus der Magnum Flasche.

(POR, 2015, Handlese und 15 Monate im Barrique)

Trauben: 100% Touriga Nacional	1.0 dl	8.5
	1.5 Lit. Magnum	120

*Der Wein präsentiert sich in intensivem Granatrot mit violetter Schimmer.
Aromen von Feigen, Pflaumen und Mokka. In der Nase mit Orangenblütenduft
und im Mund beeindruckt die Vielsichtigkeit mit erhebendem Abgang.*

„bäre münsige, wo sech d lüt syt 1371 träffe“