

Wild Spezialitäten

Vorspeisen

Kürbissuppe	9.8
Steinpilz - Cremesuppe	9.8
Kleiner Nüsslisalat mit Croûtons	9.8
Kleiner Nüsslisalat mit Speck, Ei & Croûtons	12.8
Grosser Nüsslisalat mit Speck, Ei & Croûtons	22.8

Hauptgerichte

Weisswein - Risotto mit sautierten Steinpilzen	25
Herbstteller „Bären 1371“ (beinhaltet die feinen Wildbeilagen & eine Pfifferling - Sauce)	26
Quadrolini gefüllt mit Hirsch, Butterpilze & Äpfel an einer feinen Preiselbeeren - Sauce	28
Perlhuhn - Brust Suprême „à l' ancienne“	30
Rehpfeffer „Förster Art“	33
Rehschnitzel „Mirza“	39
Hirschfilet - Medaillons mit Baumnussbutter überbacken	42

Unsere Fleischgerichte servieren wir Ihnen mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl & Edelkastanien.

Desserts

Vermicelles mit Meringue & Rahm	9.8
Coupe Nesselrode (mit Vanilleglace)	12.8
„Zwetschge - Lisi“ (Zwetschgen im Rotwein mit Zimt Glace)	12.8

Weinempfehlung

2 PR Réserve (POR, 2017) (Ausbau während 18 Monaten in französischen Eichenfässer à 500 Liter)		
Trauben: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca	1.0 dl	8.4

Rubinrote Farbe, im Gaumen eine gute Balance von konzentrierten, roten Früchten verbunden mit Toast und Kaffeenoten. Im Abgang weiche Tannine mit einem langen anhaltendem Abgang.

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