

Wild Spezialitäten

Vorspeisen

Kürbis - Cremesuppe	9.8
Steinpilz - Cremesuppe	9.8
Kleiner Nüsslisalat mit hausgemachten Croutons	9.8
Kleiner Nüsslisalat mit Speck, Ei & hausgemachte Croutons	12.8

Hauptgerichte

Grosser Nüsslisalat mit Speck, Ei & hausgemachte Croutons	25
Weisswein - Risotto mit sautierten Steinpilzen	26
Herbstteller „Bären 1371“ (unsere feinen Wildbeilagen & eine cremige Pfifferling - Sauce)	27
Quadrolini (Pasta) gefüllt mit Hirsch, Butterpilze & Äpfel an einer Preiselbeeren - Sauce	28
Perlhuhn - Brust Suprême „à l' ancienne“	32
Rehpfeffer „Förster Art“	34
Rehschnitzel „Mirza“	40
Hirschfilet - Medaillons mit Baumnussbutter überbacken	42

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

Desserts

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

Unsere Weinempfehlung

Quinta do Paral Réserve, Magnum Jahrgang 2018
(Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Malbec, Marselan)

	1.0 dl	8.6
Magnum	1.5 lt.	128

*Ein Wein von grosser Eleganz, aromatischer Intensität, geprägt von Aromen reifer, schwarzer Früchte, gepaart mit einem Hauch von Pfeffer.
Wunderbare Kombination von autochthonen und internationalen Rebsorten mit lang anhaltendem Nachklang & Abgang.*

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