



WILDKARTE

VORSPEISEN

Nüsslisalat an Himbeer-Balsamico Dressing
mit Broteröütons, knusprigen Speckwürfel und Ei

Kürbiseremzsuppe mit Rahm

HAUPTSPEISEN

Rosa gebratene Rehseitzel
an Wild-Preiselberrahmsauce
mit hausgemachten Butterspätzli und herbstlicher Beilage
(Rotkraut, Marroni, Rotweibirne und Rosenkohl)

Rehpfeffer «Jägerart»
mit hausgemachten Butterspätzli und herbstlicher Beilage
(Rotkraut, Marroni, Rotweibirne und Rosenkohl)

Kürbis-Ravioli (Ingrédients)

an Preiselberrahmsauce
dazu Rotweibirn, Marroni und Rosenkohl

Zartes Wildgeschnetzeltz

an Wildrahmsauce mit hausgemachten Butterspätzli und herbstillcher Beilage
(Rotkraut, Marroni, Rotweibirn und Rosenkohl)

Hirschentrécôte

an Wild-Rotweinsauce mit gedörrten Zwetschen,
hausgemachten Butterspätzli und herbstillcher Beilage
(Rotkraut, Marroni, Rotweibirn und Rosenkohl)

Veggtarischer Herbstzeller

mit hausgemachten Butterspätzli,
Rotkraut, Marroni, Rotweibirn, grilliertem Kürbis, Rosenkohl und Trauben

DESSERT

Vermicellz mit Meringue und Rahm
mit Vanille Glace

Rotweibirn mit Haselnuss Glace und Honig

Wir wünschen guten Appetit!