

Wildspezialitäten

Hausgemachte Kürbissuppe	Fr.	12.50
Nüsslisalat mit lauwarmen Pilzen	Fr.	15.50
Wilder Herbstsalat <i>Blattsalatvariation mit Wildfleischstreifen, Crouton, Kürbiskernen, Balsamico/Kürbisöldressing</i>	Fr.	28.50
Ravioli di Selvaggina <i>Mit Wildfleischfüllung, Pilzrahmsauce, Baumnüssen und Trauben</i>	Fr.	27.50
Hirschpfeffer nach Jäger Art <i>Reich garniert mit Spätzli</i>	Fr.	33.00
Hirschentrecotè <i>An Calvados Sauce Wildgarnitur und Spätzli</i>	Fr.	42.00
Rehschnitzel ‚Mirza‘ <i>An Steinpilzsauce Wildgarnitur und Spätzli</i>	Fr.	44.00
Wildgeschnetzeltes <i>Pilzrahmsauce Wildgarnitur und Spätzli</i>	Fr.	38.00
Vegi-Teller <i>Spätzli, Maroni, Rotkraut, Rosenkohl, Früchten, Preiselbeeren Pilzrahmsauce</i>	Fr.	27.50

Dessert

Vermicelle mit Rahm und Vanilleglace	Fr.	11.50
Coupe Hot Berry	Fr.	11.50
Eingelegte Zwetschgen in Rotwein mit Zimt Glace	Fr.	10.50

Weinempfehlung

Valpolicella Ripasso Corte San Benedetto

1 dl	2 dl	5 dl	7.5 dl
Fr.7.00	Fr.14.00	Fr.35.0	Fr.48.00