

Wild Spezialitäten

Hausgemachte Kürbissuppe	7.50
Herbst Salat mit Pilzen, Brot-& Speckwürfel	10.50
Hirschcarpaccio mit Hirschtrockenfleisch	16.-



Rehpfeffer	31.-
Hirsch Entrecôte an einer Pilzrahmsauce	38.-
Schweinsschnitzel an einer Pilzrahmsauce	30.-
Hirschkieferbäcklein im Rotwein geschmort	31.-
Wildschweincordonbleu mit Pilzen & Speck	31.-

Unsere Wildspezialitäten servieren wir mit unseren hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Kastanien & Früchten



Coupe Nesselrode Vermicelles, Vanille Glace, Meringues & Rahm	9.-
Tobleronemousse	9.-
Coupe « Zigge » Vanilleglacé, caramelisierte Kürbiskerne, Kürbiskernöl & Rahm	9.-