

Wild Spezialitäten

Hausgemachte Kürbissuppe	7.50
Herbst Salat mit Pilzen, Brot-& Speckwürfel	10.50
Enten-Mango-Terrine mit Salat garniert	12.-



Rehpfeffer	32.-
Hirsch Entrecôte an einer Pilzrahmsauce	39.-
Schweinsschnitzel an einer Pilzrahmsauce	32.-
Hirschkieferbäcklein im Rotwein geschmort	32.-
Wildschweincordonbleu mit Raclettekäse, Pilzen & Speck	32.-

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



Coupe Nesselrode Vermicelles, Vanille Glace, Meringues & Rahm	9.50
Coupe « Zigge » Vanilleglacé, caramelisierte Kürbiskerne, Kürbiskernöl & Rahm	9.50