

Herbstliche Köstlichkeiten

Vorspeisen

Nüsslisalat «Hubertus»

gebratene Waldpilze, Speckstreifen, Baumnüsse,
Rosmarin-Croûtons, Balsamico-Dressing

Vorspeise 17.50 | Hauptgang 25.50

Marronicrèmesuppe

Pistazientwister | 12.50

Hauptgänge

Vegetarischer Herbstteller

Apfel-Rotkraut, Rosenkohl, gebratene Waldpilze,
Kürbis, Pilzrahmsauce, hausgemachte Spätzli,
glasierte Marroni, Preiselbeer-Birne | 31.50

Wild im Duett

rosa gebratene Reh- und Hirschfilet-Medaillons,
hausgemachte Sauce Béarnaise und Steinpilzsauce,
geschmortes Apfel-Rotkraut, Rosenkohl,
hausgemachte Spätzli, glasierte Marroni | 49.50

Hirschpfeffer «Tell»

geschmortes Apfel-Rotkraut, Rosenkohl,
hausgemachte Spätzli, glasierte Marroni,
Priselbeer-Apfel | 38.50

Wildteller

Hirsch- und Rehgeschnetzelttes, Pilzrahmsauce,
Trauben, Rosenkohl, geschmortes Apfel-Rotkraut,
hausgemachte Spätzli, glasierte Marroni,
Priselbeer-Birne | 46.50

Rehrücken Baden-Baden (ab zwei Personen)

in zwei Gängen serviert, Pilzrahmsauce mit Cognac,
Rosenkohl, Kürbis, geschmortes Apfel-Rotkraut,
hausgemachte Spätzli, glasierte Marroni,
Priselbeer-Apfel und -Birne | pro Person 59.–



Über die Herkunft unserer Produkte sowie Zutaten, die Allergien
und Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

 vegetarisch | alle Preise in CHF inkl. MwSt. | 26.09.