

Winterkarte

Vorspeisen

Herbstsalat mit Pilzen und Speck 15.50

Wildterriner mit Preiselbeeren und Blattsalat 15.50

Blätterteigpastetli mit Pilzragout 17.50

als Hauptgang 23.50

Hirschravioli an Salbei-Knoblauch-Pesto 15.50

als Hauptgang 25.50

Hauptgänge

Wildhacktätschli 25.00

an Rahmsauce mit Nudeln und Gemüse

Wildbratwurst 15.50

mit Rösti und Zwiebelsauce

Wildschwein-Entrecote 38.00

an Haussauce mit Bratgummeli und Gemüse

Beilagen Änderung 3.50

Desserts

Coupe Nesselrode 12.50

Vermicelles, Vanille Glace, Meringue und Schlagrahm

Portion Vermicelles 9.50

Vermicelles, Vanille-Glace, Meringue und Schlagrahm