



## Wildkarte

### Vorspeisen

<i>Frische <b>Steinpilzsuppe</b></i>	<i>Fr. 9.00</i>
<i>Frische <b>Kürbissuppe</b> mit Crouton</i>	<i>Fr. 9.00</i>
<i><b>Pilzpastetli</b> mit Herbstgemüse</i>	<i>Fr. 16.00</i>
<i><b>Blattsalat</b> mit Crouton &amp; Speck</i>	<i>Fr. 10.50</i>

### Hauptgerichte

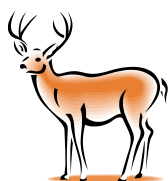
<i><b>Rehpfeffer „Maison „</b> mit Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Frucht und hausgemachte Spätzli</i>	<i>Fr. 35.00</i>
<i><b>Hirschentrecôte an Calvados - Wildsauce</b> Rosenkohl, Marroni und Rotkraut, Frucht Hausgemachte Spätzli</i>	<i>Fr. 37.00</i>
<i><b>Hirschstroganoff</b> an feiner Paprikarahmsauce, herbstliche Garnitur hausgemachte Spätzli</i>	<i>Fr. 36.00</i>
<i><b>Hirschgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce</b> hausgemachte Spätzli, herbstliche Garnitur</i>	<i>Fr. 36.00</i>
<i><b>Vegiteller :</b> Rosenkohl, Marroni und Rotkraut Frucht hausgemachte Spätzli, Wildrahmsauce</i>	<i>Fr. 25.00</i>

*unser Wild stammt aus Österreich / EU*



## Herbstdessert

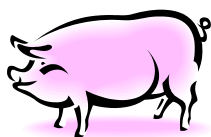
<i>½ Vermicelles mit oder ohne Glace</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Vermicelles mit Rahm</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Coupe Nesselrode</i>	<i>Fr. 11.50</i>
<i>Rotweinzwetschgen mit Zimtglace</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>heissi Waldbeeren mit Vanilleglace</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Apfelstrudel mit Vanilleglace</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>gebrannte Crème « hausgemacht »</i>	<i>Fr. 9.50</i>



*wir servieren Ihnen unser Wild ab 2. September  
bis Sonntag 11. Oktober 2020*



*wir verzichten auf unsere Herbst - Ferien 2020*



*ab Mittwoch 14. Oktober bis Samstag 14. November  
servieren wir täglich unsere bestbekannte Metzgere!*

*Ruhetag: Sonntag ab 17.00h bis Dienstag 17.30h*