

Herbst - Wildkarte



Suppen

Hausgemachte Kürbis Crèmesuppe mit Kürbiskernen und klassischem Kürbiskernöl 12.50 ✓

Vorspeisen

Knackiger, frischer Nüsslisalat mit gekochtem Weidehuhn-Ei 13.50 ✓

- mit frischem Speck und Croutons 16.50
- mit warmen Waldpilzen und Croutons garniert 17.50 ✓

Frische Eierschwämmli in Butter geschwenkt mit Zwiebeln und Knoblauch auf Butters toast 19.90 ✓

Hauptgerichte

alle Gerichte werden mit den klassischen Herbst-Beilagen serviert

Rehrücken „Baden-Baden“ ab 2 Personen, auf Vorbestellung (2 Tage)

Rosa gebraten und tranchiert, garniert mit Herbstlichen hausgemachten Beilagen p.P. CHF 56.00

Herbstteller mit Mirza-Apfel, hausgemachtem Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl, hausgemachten Spätzli und gemischte Waldpilze an Wildrahmsauce separat serviert 34.00 ✓🌱

Rehgeschnetzelt an Wildrahmsauce 36.00

Hausgemachter Gäms-Pfeffer mit Karotten, Lorbeer und Nelken 48.00

Rehschnitzel "Winzer-Art" mit Trauben 44.00

Hausgemachtes Kürbis-Risotto mit frischen Eierschwämmli und Brombeeren 28.50 ✓

✓ Vegetarisch oder 🌱 Vegan möglich

Dessert

Feines Vermicelles mit Kirsch, dazu Meringues und Rahm 9.50/12.50

Coupe Nesselrode mit Vanilleglace, Vermicelle mit Kirsch, Meringues und Rahm 12.50/14.50