

Wild-Vorspeisen

Herbst Latte-Macchiato Pilzcremesuppe • Speckstroh • Rahmhaube	12.50
Nüsslisalat Speck • gehacktes Ei • Dressing nach Wahl	14.50

Hauptgänge

Rehpfeffer gebratene Pilze • Schmorapfel • Spätzli • Rotkraut • Rosenkohl Marroni	39.00
Rehgeschnetzeltes Spätzli • Rotkraut • Rosenkohl • Schmorapfel • Marroni	41.00
Vegetarischer Wildteller mit Pilzpastetli Spätzli • Rotkraut • Rosenkohl • Schmorapfel • Marroni	29.00
Hirschbolognese Hörnli • geriebener Bergkäse	28.50

Herbstliche Desserts

Vermicelles Vermicelles • Meringues • Rahm mit einem Schuss Kirsch	10.50 11.50
Coupe Nesselrode Vermicelles • Meringues • Vanilleglace • Rahm mit einem Schuss Kirsch	11.50 12.50
1 Kugel Traubensorbet mit Grappa	8.50

... und dazu ein Glas Wein

Barbera Prunotto Nizza DOCG Bansella 2018 , Piemont, Italien	8.00
Syrah Valais AOC 2019 , Wallis, Schweiz	8.50