

# Goldener Herbst

## Vorspeisen

<b>Klassischer Nüsslersalat</b>	klein	11.00
mit Ei, Honigspeck und Croûtons	gross	18.00
<b>Kürbiscrèmesuppe</b>		12.00
mit Rahmhaube und gerösteten Kürbiskernen		
<b>Steinpilzcrèmesuppe</b>		13.00

## Hauptgänge

<b>Hirschpfeffer «Jägerart»</b> 		32.00
mit Speck, Silberzwiebeln und Croûtons		
<b>Rehschnitzel</b> 		36.00
mit Pilzrahmsauce		
<b>Wildgeschnetztes</b> 		33.00
Reh- und Hirschfleischgeschnetztes mit Pilzrahm-Cognacsauce		
<b>alle Wildgerichte werden mit Butterspätzli, Rosenkohl und Rotkraut mit Marroni serviert</b>		
<b>Vegetarischer Wildteller</b> 		23.00
hausgemachte Butterspätzli, sautierten Waldpilzen, Rosenkohl und Rotkraut mit Marroni		
<b>Kürbisstrudel</b> 		24.00
in Kokosmilch gekochter Kürbis im hauchdünnen Strudelteig serviert auf Pilzragout		

## Desserts

<b>Vermicelles mit Meringue und Rahm</b>	klein	8.00
	gross	11.00
mit Kugel Vanilleglacé	+	3.50
<b>Rotweinbirne</b>		8.00
mit Zimtglace		

**von 11.30-14.00 Uhr und 18.00-21.00 Uhr erhältlich**

Alle Preise sind in CHF inkl. 7.7 % MwSt.