



wild auf Wild

Kürbiscrèmesuppe		Fr. 4.50
Nüsslisalat mit Ei und Brot-Croûtons		Fr. 14.00
	Vorspeise	Fr. 6.-
Wildhackbraten mit Spiegelei, Spätzli, Rotkraut und Marroni		Fr. 19.-
Rehgeschnetzeltes „Jägerart“		Fr. 24.00
mit Pilzen, Spätzli, Rotkraut und Marroni	kl.Port.	Fr. 19.-
Rehpfeffer „Mirza“ mit Spätzli, Rotkraut, Marroni und Preiselbeerapfel		Fr. 24.-
	kl.Port.	Fr. 19.-
Försterspiessli Hirschwürfel mit Zwetschgen an Wildrahmsauce, Spätzli, Rotkraut und Marroni		Fr. 21.-
Hirschschnitzel an Cognacwildrahmsauce mit Spätzli, Rosenkohl und Marroni		Fr. 28.-
	kl.Port.	Fr. 22.-
Wildschwein-Entrecôte an Wild-Kräuter- sauce mit Spätzli, Rotkraut und Marroni		Fr. 21.-
Herbstteller „Hubertus“ (Vegi)		
Pilzragoût auf Spätzli mit Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Preiselbeerapfel		Fr. 19.-

„ Herbstzeit – Sauserzeit “

roter Sauser aus Italien : 2dl; Fr. 4.-/ 3dl; Fr. 5.90/ 5dl; Fr. 9.90

Preise inkl. Mwst.