

# HERBSTSPEZIALITÄTEN

## VORSPEISEN & SALATE

Kürbiscrèmesuppe mit Öl und Kernen Fr. 8.50

Herbstsalat Fr. 14.50  
Mit sautierten Waldpilzen, Trauben  
und Nüssen  
an Italienischem Dressing

## WILDSPEZIALITÄTEN

### VEGIGERICHT

Herbst - Teller mit hausgemachtes Spätzli Fr. 24.00  
Dazu Rotkraut mit Kastanien, Preiselbeer-Apfel,  
Rotweibirnen, Rosenkohl und Trauben  
Garniert mit sautierten Pilzen

Spagheetti an Steinpilz-Carbonara Fr. 24.50  
Mit Eigelb und Parmesan

Steinpilzrisotto Fr. 25.00

# WILDSPEZIALITÄTEN

## Hauptgerichte

<b>Rehpfeffer „Maison“</b> Rotkraut mit Maroni Apfel mit Preiselbeeren dazu Spätzli	Fr. 27.50
<b>Herbstliches Cordon Bleu vom Schwein</b> mit Wildschweinschinken Nüssen und Weichkäse dazu Pommes frites	Fr 31.00
<b>Rehschnitzel „Mirza“</b> Rotkraut mit Kastanien Apfel mit Preiselbeeren dazu Spätzli	Fr. 37.50
<b>Rehrücken „Hubertus“</b> Auf frischen Waldpilzen mit Rosenkohl und Rotweibirne dazu Weisswein--Risotto	Fr. 41.00
<b>Wildgeschnetztes</b> mit Pilzen & Kräutern dazu Spätzli	Fr. 31.00
<b>Hirsch--Filet „Chasseur“</b> Rosenkohl und Rotweibirne dazu Weisswein--Risotto	Fr. 38.00
<b>Hirsch--Filet „Casalinga“</b> Stroganoff mit Steinpilzen dazu Spätzli	Fr. 34.50