

# WILDSPEZIALITÄTEN<sup>2016</sup>

## VORSPEISEN & SALATE

KÜRBISCRÈMESUPPE	FR. 8.50
WILDPASTETE „PASCALINO“ MIT SALATBOUQUET	FR. 15.50
HERBSTSALAT MIT EIERSCHWÄMMEN	FR. 13.50
SALATBOUQUET MIT FEIGEN SPECK & CROUTONS AN HIMBEER – DRESSING	FR. 13.50

## HAUPTGERICHTE

201 REHPFEFFER „MAISON“ DAZU SPÄTZLI	FR. 25.50
203 REHSCHNITZEL „MIRZA“ ROTKRAUT MIT KASTANIEN APFEL MIT PREISELBEEREN TRAUBEN DAZU SPÄTZLI	FR. 32.50
204 REHRÜCKEN „HUBERTUS“ AUF FRISCHEN PILZEN DAZU RISOTTO	FR. 38.00
205 WILDGESCHNETZELTES MIT PILZEN & KRÄUTERN DAZU SPÄTZLI	FR. 28.50
206 HIRSCH –ENTRECÔTE „MADAGASKAR“ ROSENKOHL DAZU RISOTTO	FR. 36.00
207 HIRSCH - FILET „CASALINGA“ STROGANOFF MIT EIERSCHWÄMMEN DAZU SPÄTZLI	FR. 31.50

## VEGIGERICHT

208 HERBST – TELLER	FR. 22.00
209 PILZRISOTTO	FR. 21.00

DAS REH DAS WIR VERARBEITEN KOMMT AUS DER REGION  
DER HIRSCH AUS DER SCHWEIZ ODER EU