

Vorspeise

Nüsslissalat mit Ei, Speck und Croutons	14.50
Nüsslissalat „Mimosa“ mit Ei	10.50
Steinpilzsuppe mit Rahm verfeinert	8.50
Kürbissuppe mit Rahm verfeinert	8.50

Warme Tellergerichte

„Hirschkraut“	27.50
Dazu servieren wir hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Birne mit Preiselbeeren und Maroni	
„Rehschnitzel an Eierschwämmli Sauce“	32.50
Dazu servieren wir hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Birne mit Preiselbeeren und Maroni	

Vegetarisch

Spätzlipfanne mit Steinpilze mit parmesan überbacken	21.00
Vegetarische Jäger Teller hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Birne mit Preiselbeeren und Maroni	22.00
Portion Eierschwämmli Sauce	2.00

Dessert

Vermicelles	½ Port. 7.50	9.50
Apfelringe mit Vanillesauce oder Vanille Glace		12.50
Coup Nesselrode (Vermicelle, Vanilleglace, Meringues und Rahm)	½ Port. 10.50	12.50

Unsere Weinempfehlung

Amarone della Valpolicella Classico DOC

Conte di Alma 75cl 15 Vol. % 2014

1dl	9.00
7.5dl	64.50

MERLOT VdP

Eigenbau BUESS SA

1dl	6.50
7.5 dl	45.00

PURPURATUS

Merlot Chabarnet Franc AOC Neuchâtel

1 dl	7.50
7.5 dl	52.00

Sauser / Traubensaft

1dl	3.00
5dl	15.00