

Vorspeise

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

Warme Tellergerichte

„Hirschkraut“	28.50
Dazu servieren wir hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Birne mit Preiselbeeren und Maroni	
„Rehschnitzel an Eierschwämmli Sauce“	33.50
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



Macchion del Lupo DOC Bolgheri Toscana 2015/16

10cl 6.50

75cl 45.50

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Sangiovese



Valpolicella Ripasso DOC 2016

10cl 6.00

Conte di Alma

75cl 41.00

Traubensorten: Corvina, Corvinone, Molinara



Purpuratus AOC Merlot Cabernet Franc 2011

10cl 7.50

Château Souaillon Neuchâtel

75cl 52.50

Traubensorte: Merlot und Cabernet Franc

Sauser / Traubensaft

10cl 3.00

50cl 15.00