

## Vorspeise

Nüsslissalat mit Ei, Speck und Croutons 14.50

Nüsslissalat „Mimosa“  
mit Ei 10.50

Steinpilzsuppe  
mit Rahm verfeinert 8.50

Kürbissuppe  
mit Rahm und Kürbiskernöl verfeinert 8.50

## Warme Tellergerichte

„Hirschkopfe“ 29.50  
Dazu servieren wir hausgemachte Spätzli, Rotkraut,  
Birne mit Preiselbeeren und Maroni

„Rehschnitzel an Eierschwämmli sauce“ 35.50  
Dazu servieren wir hausgemachte Spätzli, Rotkraut,  
Birne mit Preiselbeeren und Maroni

## Vegetarisch

Spätzlipfanne mit Steinpilze 21.00  
mit parmesan überbacken

Vegetarische Jäger Teller 22.00  
hausgemachte Spätzli, Rotkraut,  
Birne mit Preiselbeeren und Maroni

Portion Eierschwämmli sauce 3.50

## **Dessert**

Vermicelles ½ Port. 7.50 9.50

Apfelringe 12.50  
mit Vanillesauce oder Vanille Glace

Coup Nesselrode ½ Port. 10.50 12.50  
(Vermicelle, Vanilleglace, Meringues und Rahm)

Schokoladensoufflé 8.00  
mit Vanillesauce oder Vanille Glace

**BANANA SPLIT CALZONE 12.50**

Crêpe gefüllt mit, frischen Bananen, Vanille  
Glace, Sahne und Schokoladensauce

**FRÜCHTE CALZONE 12.50**

Crêpe gefüllt mit Rote Früchte, Sahne,  
Vanille Glace und Mangosauce

## Unsere Weinempfehlung



**Macchion del Lupo DOC Bolgheri Toscana**

**10cl 6.50**

**75cl 45.50**

**Traubensorten:** Cabernet Sauvignon, Sangiovese



**'Soñador' Tempranillo**

**10cl 6.00**

**75cl 41.00**

**Traubensorte:** Tempranillo



**Amarone della Valpolicella DOCG**

**10cl 8.00**

**75cl 58.00**

**Traubensorte:** Corvinone, Corvina, Rondinella

## Sauser / Traubensaft

**10cl 3.00**

**50cl 15.00**