

Vorspeise

Nüsslissalat mit Ei, Speck und Croutons 14.50

Nüsslissalat „Mimosa“
mit Ei 10.50

Steinpilzsuppe
mit Rahm verfeinert 9.50

Kürbissuppe
mit Rahm und Kürbiskernöl verfeinert 9.50

Warme Tellergerichte

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

„Rehschnitzel an Preiselbeeren-Sauce“ 36.50
Dazu servieren wir hausgemachte Spätzli, Rotkraut,
Birne 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 Champignon-Rahm-Sauce 3.50

Dessert

Vermicelles ½ Port. 7.50 9.50

Crème Brûlée 9.50

Apfelstrudel 11.50
mit Vanillesauce

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

Schokoladensoufflé 8.00
mit Vanillesauce oder Vanille Glace

Dessert

Tiramisu 9.50



Unsere Weinempfehlung



Valpolicella Ripasso DOC

Traubensorten: Corvinone, Corvina, Molinara

10cl 6.00

75cl 43.50



'Soñador' Tempranillo

Traubensorte: Tempranillo

10cl 6.00

75cl 41.50



Baselbieter Blanc de Noir

Traubensorte: Pinot Noir

10cl 6.50

75cl 47.50

Sauser / Traubensaft

10cl 3.00

50cl 15.00