

Vorspeise

Nüsslissalat mit Ei, Speck und Croutons 15.50

Nüsslissalat „Mimosa“
mit Ei 12.50

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



Lagrein, DOC Südtirol

Traubensorten. Lagrein

Charakter

Der Lagrein zeigt sich in einem dunklen Granatrot mit violetten Reflexen. In der Nase begeistern kräftige Aromen nach Weichselkirschen, Waldfrüchten, Pflaumen, Veilchen, süssen Gewürzen und etwas Schokolade. Am Gaumen ist der Wein vollmundig und konzentriert mit viel Kirschenfrucht, angenehmer und gut eingebundener Säure, samtigen Gerbstoffen und einem geschmeidigen Abgang. Ein typischer und äusserst zugänglicher Lagrein.

10cl 6.50

75cl 47.50



Baselbieter Blanc de Noir

Traubensorten. Pinot Noir

Charakter

Dieser Blanc de Noir besticht mit seiner hellen strohgelben Farbe, seinen kräftigen und fruchtigen Aromen von roten Beeren, etwas Zitrus und Gewürznoten mit einer leichten Extraktsüsse. Ein sehr aromatischer und körperreicher Weisswein, der die eleganten und fruchtigen Aromen des Pinot Noirs wunderbar zur Geltung bringt.

10cl 6.50

75cl 47.50

Sauser / Traubensaft

10cl 3.00

50cl 15.00