

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

„Hirschkpfeffer“ 32.50
Dazu servieren wir hausgemachte Spätzli, Rotkraut,
Birne mit Preiselbeeren und Maroni

„Rehschnitzel an Preiselbeeren-Sauce“ 37.50
Dazu servieren wir hausgemachte Spätzli, Rotkraut,
Birne und Maroni

Vegetarisch

Spätzlipfanne mit Steinpilze 22.50
mit parmesan überbacken

Vegetarische Jäger Teller 22.50
hausgemachte Spätzli, Rotkraut,
Birne mit Preiselbeeren und Maroni

Portion Champignon-Rahm-Sauce 3.50

Dessert

Vermicelles ½ Port. 8.50 10.50

Crème Brûlée 9.50

Apfelstrudel 13.50
mit Vanillesauce

Coup Nesselrode 13.50
(Vermicelle, Eine Kugel Vanilleglace, Meringues und
Rahm)

Schokoladensoufflé 12.50
mit Vanillesauce oder Vanille Glace

Dessert



Tiramisu 10.50

Sauser / Traubensaft

10cl 3.00

50cl 15.00