



Vorspeisen

Cappuccino von frischen Steinpilzen

*Hausgemachte Steinpilzcrèmesuppe unter der Rahmhaube
garniert mit feinen Kräutercroutons*

Fr. 8.50

Nüsslersalat „Diana“

*Frischer Nüsslersalat mit gebratenen Steinpilzen, Speck und Croutons
Mariniert mit mildem Balsamico-Baumnuss-Dressing*

Fr. 10.50

Hauptgerichte

Zartes Rehsaltimbocca mit kräftiger Holundersauce

*Im Begleitung von in Butter gebratenen Spätzli,
Kürbisgemüse, glasierte Marroni und Birne mit Preiselbeeren*

Fr. 25.00

Rehgeschnetzeltes mit frischen Pfifferlingen

Serviert mit in Butter gebratenen Spätzli und Früchte Garnitur

Fr. 24.50

Feiner Hirschkopfe Pfeffer Jägerart

*Klassisch zubereitet, mit Speck, Perlzwiebeln und Champignons
Serviert mit in Butter gebratenen Spätzli, Apfelrotkraut
und einer Früchte Garnitur*

Fr. 19.50

Wildschweinkotelette Försterinnen Art

*Saftig gebratenes Wildschweinkotelette mit Honig - Thymiansauce
Serviert mit gebratenen Schupfnudeln, in Speck gedünstetem Rosenkohl
und einer Früchte Garnitur*

Fr. 28.00

Vegetarische Herbstgerichte

Luftige Waldpilz-Frittata

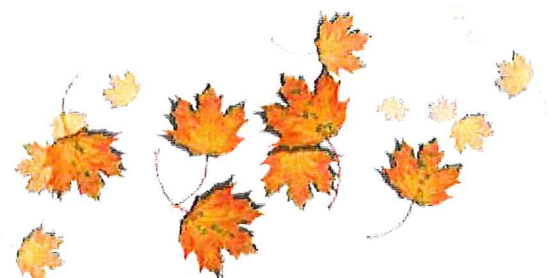
*Frische Waldpilze mit Ei gebacken
Rosenkohl mit glasierten Marroni
Apfel-Preiselbeersauce*

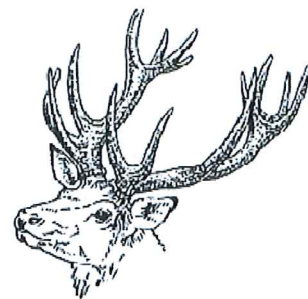
Fr. 18.50

*Bei Allergien und Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unsere ServicemitarbeiterInnen.
Wir beraten Sie gerne*

Herkunftsländer

*Rehfleisch Slowenien,
Wildschwein Slowenien
Hirsch Slowenien*





Für e süesse Gluscht

Caramel – Baumnuss Panna Cotta

Serviert im Weck-Glas mit mariniertem Pfirsichsalatsalat

Fr. 8.50

Saftige Caramel-Birne „Ribbeck“

Gratinierte Caramel-Birne, serviert mit Vanilleglace

Fr. 8.50

Süsse – Versuchung

Marroni – Meringue Glace in Begleitung von eingelegten Herbstfrüchten und einer leichten Caramel-Sauce

Fr. 9.50

Weinempfehlung

Rotwein Schweiz

Cuvée Louis Bernard

Assemblage de Pinot, Diolinoir et Syrah AOC Valais 50cl



Fr. 20.50

Rotwein Italien

Valpolicella Ripasso

Tinazzi Superiore DOC 75 cl



Fr. 37.00

Während der Wildsaison auch im Offenausschank

10cl

20cl

30cl

Fr. 4.90

Fr. 9.80

Fr. 14.70

