



Saisonale
Spezialitäten
05- 25. Oktober

Es wird Wild

Herbstzeit ist Wildzeit. Zeit zum Geniessen.

Vorspeisen

Wildessenz mit Trüffel-Crêpes 15.–

Hausgemachte Wildterriner mit Preiselbeeren 24.–

Hauptgänge

Sharing Hauptgang

Ganzer Schweizer Rehrücken mit herbstlichen Beilagen am Tisch tranchiert (für 2 Personen) 110.–

Rehschnitzel an Preiselbeersauce mit herbstlichen Beilagen und Spätzli 29.– 45.–

Wildbratwurst auf Kürbispüree mit Röstzwiebeljus 25.–

Geschmorte Wildschweinebäckchen mit Kürbispüree mit Gemüse 29.– 39.–

Desserts

Coupe Nesselrode 16.–

Flammierte Portweinzwetschgen mit Crème Chantilly 18.–



Alle Preise sind in CHF und inkl. MwSt.
Allergene und Intoleranzen: Informieren Sie sich
diesbezüglich bei unseren Mitarbeitenden.
Rind: Irland, Reh: Österreich, Wildschwein:
Ungarn, Wildknochen: Schweiz,
Trüffel: Italien