

HERBSTDUFT

Vorspeisen

hausgemachte Kürbiscremesuppe  9
verfeinert mit Kürbiskernöl

Herbstsalat
zartes Rehgeschnetzeltes auf Nüsslisalat
mit Speck, Champignons
und Croûtons an Baumnussdressing 17 | 22

Eierschwämmli auf Toast  17 | 22

Desserts

Vermicelles  7.50 | 9.50

Coupe Nesselrode
Vermicelles und Vanilleglace 11.50

Apfelhüechli mit Vanilleglace 10.50

dazu empfehlen wir

Klassischen Sauser  3 PRO DL | 12 5DL

Primitivo di Manduria  7 PRO DL | 52 7.5 DL
DOP Masseria Pietrosa, Italien

Alle Preise in CHF inkl. MWST

Hauptspeisen

rosa gebratene Rehrückenmedaillons
auf unserer Eierschwämmliauce 42

zartes Rehgeschnetzeltes
an Calvados-Rahmsauce 36

Ammler Gamspfeffer «Jäger Art» 32

saftiges Kalbssteak
an Pfeffersauce 39

Herbstpizza
mit zartem Reh und Knoblauch 22

Herbst-Vegi-Teller 
Blätterteigkissen mit unserer
Eierschwämmliauce dazu servieren wir
hausgemachte Spätzli, geschmortes Rotkraut,
glasierte Maroni, Williamsbirne
mit Preiselbeercoulis 29

Zu unseren Wildgerichten servieren wir hausgemachte
Spätzli, geschmortes Rotkraut, glasierte Marroni und
Williamsbirne mit Preiselbeercoulis