

Kalte Vorspeisen

Knackiger Herbstsalat

Mit frischen Eierschwämmli, Speck und einem Wachtel-Spiegelei 17.50

Nüsslisalat "Sternensee"

Nach unserer Tradition mit Ei, Speck und Pilzen 19.50

Warme Vorspeisen und Zwischengänge

Kürbis-Süppchen mit einem Sahnehäubchen		10.50
Pilzsuppe aus frischen Waldpilzen und Rahm		11.50
Kürbisrisotto garniert mit frischen Feigen	kl. 22.50	gr. 27.50









<u>Hauptgänge vom Wild</u>

Wildschweinbraten mit Butterspätzli hausgemacht und Herbstgemüse	33.50
Wildschwein Cordon bleu mit Wildschwein-Rohschinken, würzigem Bergkäse und Trüffel serviert mit Pommes frites und Herbstgemüse	42.50
Rehrücken ab 2 Personen, pro Pers mit Eierspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und einer reichen Früchtegarnitur. dazu servieren wir unsere feine Wildrahmsauce.	62.00
Reh Schnitzel "Mirza" an Wildrahmsauce mit Butterspätzli. Apfel mit Preiselbeeren und Herbstgemüse	45.50
Rehpfeffer "Bacchus" an einer kräftigen Sauce, dazu servieren wir Butterspätzli und Herbstgemüse	39.50
Rehgeschnetzeltes "Diana" an Wildrahmsauce serviert mit Butterspätzli, Rosenkohl und Maroni	43.50
Vegetarischer Wildteller mit Pilzen, Maroni, Rosenkohl, Äpfel mit Preiselbeeren, Kürbis, Rotkraut und Butterspätzli angerichtet	29.50



