



Unsere Gerichte werden vom
Küchenchef Thomas Lüdi mit viel
Liebe und nach eigenen Rezepten
frisch zubereitet!

Nüsslersalat an Waldbeerenvinaigrette
mit Speck & Champignons 12.80

Hausgemachte Kürbiscremesuppe
mit einem Schuss Amaretto & Rahmhaube 9.80

Feines Hirschentreôte an Preiselbeerrahmsauce
dazu Wildbeilage * 37.90

Zartes Reh -Schnitzel mit Eierschwämmchen
dazu Wildbeilage * 38.80



Hirsch-Pfeffer dazu Wildbeilage * 27.80

„Jäger-Pech-Teller,, 😊 (Vegi) Wildbeilage* 24.50

**Spätzli, mariniertes Rotkraut, Rosenkohl, Birne & Apfel, Maroni*

Haus-Dessert

Warmi Rotwy-Zwätschge
mit Vanilleglace
10.80

Vermicelles mit/ohne Glace

