

Vorspeisen

STEINPILZCREMESUPPE KNOBLAUCHCROUTONS	Fr. 9.50
KÜRBISCREMESUPPE AMARETTISTREUSEL	Fr. 10.50
KÜRBISCARPACCIO SÜSS & SAUER MIT GEBRATENEM REHFILET AN PREISELBEERSABAYON	Fr. 22.50
HAUSGEMACHTE „FAGOTTINI“ MIT STEINPILZFÜLLUNG AN WALNUSSSAUCE	Fr. 19.50
HORS D'OEUVRE „HUBERTUS“ SALAMI UND ROHSCHINKEN VOM WILDSCHWEIN HIRSCHTROCKENFLEISCH	Fr. 18.50

*Hauptspeisen**

HIRSCHPFEFFER „JÄGER ART“	Fr. 32.00
HIRSCHENTRECÔTE „CHEMINOTS“ WILDJUS MIT GIN PARFÜMIERT	Fr. 41.00
REHMEDAILLONS „MIRZA“ MIT WEINTRAUBEN	Fr. 49.50
WILDSCHWEINMEDAILLONS PREISELBEERSAUCE	Fr. 38.00
REHENTRECÔTE „WAIDMANNSSHEIL“ MIT ENTENLEBER UND ÄPFELN	Fr. 49.50

* ALLE HAUPTSPEISEN SERVIEREN WIR MIT: HAUSGEMACHTEN SPÄTZLI, ROTKRAUT, ROSENKOHL, ROTWEINBIRNEN MIT PREISELBEEREN, GLASIERTEN MARRONI

Desserts

COUPE NESSELRODE VERMICELLES MIT VANILLEEIS, MERINGUES UND SCHLAGRAHM	Fr. 10.50
CRÈME BRÛLÉE MIT MARRONI	Fr. 9.00
FEIGEN IN ROTWEIN MIT KANDIERTEM INGWER	Fr. 12.50
WARMES SCHOKOLADENSOUFFLÉE MIT FLÜSSIGEM KARAMELLKERN SERVIERT MIT SAUERKIRSCHEN	Fr. 15.00