



Wild Spezialitäten



Hausgemachte Marroni-Crèmesuppe
Fr. 9.00

Nüsslisalat
mit Brot-Croutons, Ei und Kürbiskerne
Fr. 9.50 mit Bratspeck Fr. 12.50

Wildschwein Filet an Wildrahmsauce
mit frischen hausgemachten Spätzli, Rotkraut
Rosenkohl und glasierte Marroni
Fr. 30.50

Rehpfeffer nach Grossmutter Art
mit pochiertem Apfel, Preiselbeeren, Speckwürfeli, Rotkraut, Rosenkohl,
glasierte Marroni und frische hausgemachte Spätzli
Fr. 30.50

Vegi-Teller „DIANA„
Rotkraut, pochiertes Apfel mit Preiselbeeren, Rosenkohl,
glasierte Marroni, und frische hausgemachte Spätzli dazu Pilzrahmsauce
Fr. 24.50

Rehschnitzel "Mirza"
an Wildrahmsauce mit Apfel und Preiselbeeren
dazu Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni
und frische hausgemachte Spätzli
Fr. 39.50

Hirschgeschnetzeltes Förster Art
mit frischer Pilzrahmsauce
hausgemachte Spätzli, Rosenkohl,
Rotkraut und glasierte Marroni
Fr. 28.50

Wild-Nudeltopf Hausart
Nudeln an Wildrahmsauce mit Hirschgeschnetzeltem
Pilzen, Trauben und Marroni
Fr. 26.50

Wildfleischherkunft: aus freier Wildbahn Europa

<u>Sauser</u>	1 dl. Fr. 2.50	
<u>Vermicelles</u>	Portion Fr. 8.50	Kleine Portion Fr. 6.50
<u>Coupe Nesselrode</u>	Portion Fr. 10.50	Kleine Portion Fr. 8.50

