

Herbstliche Köstlichkeiten

Herbstsalate im Grana-Padano-Körbli

gebratenes Wachtelei, Speckchip,
Kürbis-Honig-Vinaigrette | 18.50

Nüsslisalat

gebratener Speck, Ei, Croûtons | 17.50
dazu sautierte Waldpilze + 3.–

Kürbissuppe

Kürbiskernöl, geröstete Kürbiskerne | 13.50

Spätzlipfanne

Herbstgemüse, Apfelkompott | 29.50

Hirschpfeffer

Speck, Champignons, Kräuter, Croûtons,
Rosenkohl, Rotkraut, hausgemachte Spätzli,
glasierte Marroni, Rotweinbirne | 38.50

Rehgeschnetzeltes

Pilzrahmsauce, Rosenkohl, Rotkraut, hausgemachte
Spätzli, glasierte Marroni, Rotweinbirne | 44.50

Hirschentrecôte

Barolojus, Rosenkohl, Rotkraut, hausgemachte
Spätzli, glasierte Marroni, Rotweinbirne | 43.50

Gebratene Fasanenbrust

unter der Pilzkruste, Wildjus, Rosenkohl,
Kürbispüree, hausgemachte Spätzli | 41.50

Hausgemachte Wildschweinravioli

Gemüse, Salbeibutter | 30.50

Ganzer Rehrücken (ab zwei Personen)

in zwei Gängen serviert, Waldpilzsauce,
Rosenkohl, Rotkraut, hausgemachte Spätzli,
glasierte Marroni, Rotweinbirne | 68.– pro Person

Restaurant Terrasse
SCHWELLENMÄTTELI 

Über die Herkunft unserer Produkte sowie Zutaten, die Allergien
und Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

 glutenfrei  laktosefrei  vegetarisch  vegan | alle Preise in CHF inkl. MwSt. | 26.09.