

Herbstkarte mit Rehspezialitäten aus einheimischer Jagd



WILD AUF WILD

Herbstsalate

Winzersalat an italienischem Dressing
(Blattsalate mit Champignons, Speck, Trauben und Croûtons) Fr. 12.00/ 9.00 kl.

Nüssler Salat mit Speck, Croûtons und Ei
Französische Salatsauce Fr. 11.00/ 8.00 kl.

Suppe

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl Rahmhäubchen Fr. 10.50/7.50 kl.

Vegetarisch

Nudeleintopf mit Kürbiskernöl, Zwiebeln
Knoblauch und Cherry Tomaten Fr. 18.00/15.00 kl.

Herbstlicher Wildteller vegetarisch
mit Waldpilzen und Früchte* Fr. 22.00/18.00 kl.

Rehpfeffer nach Jäger Art, Spätzli* Fr. 29.50/25.50 kl.

Rehschnitzel an Quittensauce, Spätzli* Fr. 39.50/34.50 kl.

Rehrücken nach Art des Hauses, Spätzli* (2 Gänge)
(ab 2 Personen, auf Bestellung mind. 3 Tage im Voraus) Fr. 51.50 p.P.

* Beilagen: Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Wildgarnitur

Rehe aus einheimischer Jagd

Jäger Robert Schori, Heinz Marbot, Beat von Allmen, Beat Gfeller, Jürg Arn, Max Schlup,
Ernst Wegmüller, Zenklusen

