Herbstkarte mit Rehspezialitäten aus einheimischer Jagd

Herbstsalate

Winzersalat an italienischem Dressing (Blattsalate mit Champignons, Speck, Trauben und Croûtons)	Fr. 12.00
Nüssler Salat mit Speck, Croûtons und Ei Französische Salatsauce	Fr. 11.00

Suppe

Kürbissuppe mit Kürbisölrahmhäubchen	Fr. 10.50
Nudeleintopf mit Kürbiskernöl, Zwiebeln Knoblauch und Cherry Tomaten	Fr. 18.00
Herbstlicher Wildteller vegetarisch mit Waldpilzen und Früchte*	Fr. 23.00
Wildschwein Hamburger an Wildrahmsauce	Fr. 27.00
Rehpfeffer nach Jäger Art, Spätzli*	Fr. 29.50
Rehschnitzel an Quittensauce, Spätzli*	Fr. 39.50
Rehrücken nach Art des Hauses, Spätzli* (2 Gänge) (ab 2 Personen, auf Bestellung mind. 3 Tage im Voraus)	Fr. 51.50 p.P.

* Beilagen: Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Wildgarnitur

Wildschwein aus dem Elsass: Jäger Max Schlup, Rüti,

***

Rehe aus einheimischer Jagd

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