

Herbstspezialitäten

Hirsch-Entrecôte

an kräftiger Wildrahmsauce mit Heidelbeeren	Fr.	38.50
Rassiges Hirsch-Stroganoff (vom Entrecôte)	Fr.	39.50
Zartes Reh schnitzel auf Eierschwämmli sauce	Fr.	39.50
Reh geschnetzeltes an fruchtiger Preiselbeersauce	Fr.	37.50
Rehpfeffer „Jägerart“	Fr.	33.50
Schweinssteak mit sämiger Pilzsauce	Fr.	30.50

Saison-Cordon Bleu	gross	Fr.	38.50
(hausgemacht aus CH-Schweinefleisch)	klein	Fr.	32.50

zur Wahl:

- mit in Grappa eingelegten Trauben, Schinken und Käse
- mit Sauerkraut, herzhaftem Speck und Käse

Zu all unseren saisonalen Hauptgerichten servieren wir Ihnen hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni und eine Apfel-Preiselbeer-Garnitur.

Reh: EU / Hirsch: NZ

Fleischlose Gerichte

Herbstteller mit Spätzli, Herbstgemüse und Preiselbeersauce	Fr.	25.50
Pilzragout an Wildrahmsauce, dazu Herbstbeilagen	Fr.	27.00
Währschafter Spätzli-Eintopf mit Gemüse und Reibkäse	Fr.	24.50
Früchte-Curry mit Misch-Reis und frischen Früchten	Fr.	20.50