

Wildkarte

Abends ab 17:30 Uhr

VORSPEISEN

V   	Kürbiscrème-Suppe	11.50
	Nüsslisalat mit Speck, Croutons, Ei & Eierschwämmli	16.50

HAUPTSPEISEN

Rehgeschnetzeltes «Diana» 39.50

an delikater Wildrahmsauce mit frischen Eierschwämmli
dazu hausgemachte Spätzli, glasierte Marroni
Rotkraut, gedämpfter Rosenkohl & mit Preiselbeeren gefüllte Birne

Rosa gebratenes Hirsch-Entrecôte 44.50

mit Preiselbeerbutter
dazu hausgemachte Spätzli, glasierte Marroni
Rotkraut, gedämpfter Rosenkohl & mit Preiselbeeren gefüllte Birne

Rehschnitzel 39.50

an delikater Wildrahmsauce mit frischen Eierschwämmli
dazu hausgemachte Spätzli, glasierte Marroni
Rotkraut, gedämpfter Rosenkohl & mit Preiselbeeren gefüllte Birne

Wildschwein-Steak 32.50

an delikater Wildrahmsauce mit frischen Eierschwämmli
dazu hausgemachte Spätzli

VEGETARISCHE GERICHTE

Herbstkarussell 25.50

hausgemachte Spätzli an Pilzrahmsauce, glasierte Marroni
Rotkraut, gedämpfter Rosenkohl & mit Preiselbeeren gefüllte Birne

Randen-Kartoffel-Gnocci 23.50

mit frischen Spinat, Walnüssen & Parmesansplintern

Eierschwämmli-Spätzli-Pfanne 23.50

hausgemachte Spätzli mit frischen Eierschwämmli &
Rahmsauce



Alle Preise in CHF inkl. MWST



Vorspeisen



Kürbiscremesuppe

mit Rahm, Schnittlauch, Kürbiskernen & Kübisol ganieren



Nüsslisalat mit Eierschwämmli



Hauptgang

Rehgeschnetzeltes «Diana»



Rehschnitzel



Hirschentrecôte

mit Preiselbberbutter servieren



VEGI

Herbstkarussell

Eierschwämmli sauce separat dazu



Kürbis Gulasch



Eierschwämmli Spätzli Pfanne

Dessert

gebrannte Creme



Coupe Steffi



Taverne zum Hirschen

Wildkarte



VORSPEISEN

Kürbiscrème-Suppe	10.50
Nüsslisalat mit Speck, Croutons, Ei & Eierschwämmli	16.50

HAUPTSPEISEN

Rehgeschnetztes «Diana» an delikater Wildrahmsauce mit frischen Eierschwämmli dazu hausgemachte Spätzli, glasierte Marroni Rotkraut, gedämpfter Rosenkohl & mit Preiselbeeren gefüllte Birne	39.50
Rosa gebratenes Hirsch-Entrecôte mit Preiselbeerbutter dazu hausgemachte Spätzli, glasierte Marroni Rotkraut, gedämpfter Rosenkohl & mit Preiselbeeren gefüllte Birne	42.50
Rehschnitzel an delikater Wildrahmsauce mit frischen Eierschwämmli dazu hausgemachte Spätzli, glasierte Marroni Rotkraut, gedämpfter Rosenkohl & mit Preiselbeeren gefüllte Birne	39.50

VEGETARISCHE GERICHTE

Herbstkarussell hausgemachte Spätzli an Pilzrahmsauce, glasierte Marroni Rotkraut, gedämpfter Rosenkohl & mit Preiselbeeren gefüllte Birne	25.50
  Kürbis-Gulasch mit hausgemachten Schupfnudeln, garniert mit frischen Feigen	27.50

WEINEMPFEHLUNG

!!!Terra do Zambujeiro 7.5 dl portugiesischer Spitzenwein mit toller Balance	68.00
---	-------