

# Speisekarte

## ZUM STARTÄ

**KÜRBIS-PASTINAKEN-SUPPE 11.50**   
Ingwer | Kokosmilch | Kurkuma | Brotchips

### MORCHELTERRINE

**MIT HERBSTSALAT 16.80**  
Radicchio | Baumnuss | Nüsslisalat  
Feige | Balsamico-Vinaigrette

**WALDKANTINEN-SALAT 19.80**   
Nüsslisalat | Birne | Baumnuss | Traube  
Brie | Eierschwämmli | Hausdressing

## KLASSIKER

**SCHWEINSSCHNITZEL  
„WIENER ART“ 28.80**  
Förster Fries | Preiselbeere | Zitrone

**WIENER SCHNITZEL  
VOM KALB 41.80**  
Förster Fries | Preiselbeere | Zitrone

**CORDON BLEU VOM SCHWEIN 30.80**  
Förster Fries | Preiselbeere | Zitrone

## ZUM SCHLUSS

**MARRONIMOUSSE  
MIT PREISELBEERGELEE 13.80**   
Minze | Blaubeeren | Staubzucker

**NUSSTORTE MIT RÖTELI GLACE 10.80**   
Aprikose | Minze

**FEIGENSORBET 6.50**   
Mit frischer Feige

## WILDSPEZIALITÄTEN

**REHPFEFFER MIT PREISELBEEREN 37.80**  
Brotcroûtons | Silberzwiebeln  
Champignons

**HIRSCHMEDAILLONS  
MIT KRÄUTERRAHMSAUCE 41.50**  
Steinpilze | Eierschwämmli | Thymian

**WILDSCHWEIN-ENTRECÔTE  
AN BUTTERSAUCE 35.80**   
Cassis-Beeren | Majoran

Alle Wildspezialitäten servieren wir mit:  
Spätzli | Rotkraut | glasierten Marroni  
Mirza-Apfel

## VEGETARISCH

**VEGETARISCHER HERBSTTELLER 28.80**   
Spätzli | Rotkraut | glasierte Marroni  
Mirza-Apfel | Kräuterrahmsauce

**GEBRATENE MARRONI-GNOCCHI 25.80**   
Eierschwämmli | Pastinake | Preiselbeeren  
geröstete Baumnüsse

 VEGAN

 VEGETARISCH

Deklaration:

Weidekalb	CH	Reh	AUT
Schwein	CH	Wildschwein	DE
Hirsch	AUT		

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten wende dich bitte an unser Personal.  
Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. MwSt.