



Wild-Herbstspezialitäten

Vorspeise

Hausgemachte Kürbis-Suppe verfeinert mit oder ohne Trüffelöl	13.80
Rote Bete Carpaccio mit sautierten Eierschwämmen verfeinert mit Rucola, süßem Schafskäse und Nüssen	Vorsp. 19.80 Hauptg. 24.80
Hausgemachte Polenta-Schnitte mit sautierten Hirsch-Streifen und Trauben	Vorsp. 21.80 Hauptg. 26.80

Hauptgang

Hausgemachte Nudeln mit Hirschfleisch-Streifen dazu Nüsse und getrocknete Tomaten verfeinert mit Trüffelöl	26.80
Risotto mit Rehfleisch-Würfeln , Pilzmischung und garniert mit Früchten	25.80
Hirschschnitzel an einer Eierschwämme-Zimt-Rahmsauce garniert mit glacierten Kastanien mit Rosenkohl Beilagen Auswahl Spätzli oder Polenta	36.80
Rehhuft an einer Gorgonzola-Kürbis-Rahmsauce garniert mit glacierten Kastanien mit Rosenkohl Beilagen Auswahl Spätzli oder Polenta	37.80
Wildschwein-Entrecote flambiert am Tisch an einer feinen Pfeffer-Rahmsauce garniert mit glacierten Kastanien mit Rosenkohl Beilagen Auswahl Spätzli oder Polenta	38.80
Pizza mit Mozzarella, Tomaten, Hirschfleisch, Kürbis und Parmesan verfeinert mit Trüffelöl	25.80

Dessert Vermicelles mit Meringue und Vanille-Glace & Rahm	13.80
--	-------