



Wild-Herbstspezialitäten

Vorspeise

Hausgemachte Kürbis-Suppe verfeinert mit oder ohne Trüffeloel

Rote Bete Carpaccio mit sautierten Eierschwämmen
verfeinert mit Rucola, süßem Schafskäse und Nüssen

Hausgemachte Polenta-Schnitte
mit sautierten Hirsch-Streifen und Trauben

Hauptgang

Hausgemachte Nudeln mit Hirschfleisch-Streifen
dazu Nüsse und getrocknete Tomaten verfeinert mit Trüffeloel

Risotto mit Rehfleisch-Würfeln, Pilzmischung und garniert mit Früchten

Hirschschnitzel an einer Eierschwämme-Zimt-Rahmsauce garniert mit glacierten Kastanien mit Rosenkohl Beilagen Auswahl Spätzli oder Polenta

Rehhuft an einer Gorgonzola-Kürbis-Rahmsauce garniert mit glacierten Kastanien mit Rosenkohl Beilagen Auswahl Spätzli oder Polenta

Wildschwein-Entrecote flambiert am Tisch an einer feinen Pfeffer-Rahmsauce garniert mit glacierten Kastanien mit Rosenkohl Beilagen Auswahl Spätzli oder Polenta

Pizza mit Mozzarella, Tomaten, Hirschfleisch, Kürbis und Parmesan verfeinert mit Trüffeloel

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