

Saisonale Spezialitäten / *Seasonal specialties*

Vorspeisen / *starters*

(nur abends erhältlich)

Sämige **Kürbis-Orangen-Creme-Suppe** CHF 13.50
mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen
Creamy pumpkin-orange-soup
with pumpkin seed oil and roasted pumpkin seeds

Pilzcremesuppe mit frischen Kräutern CHF 13.50
Mushroomcreamsoup with fresh herbs

Herbstlicher Blattsalat CHF 19.50
mit lauwarmen Misch-Pilzen und Hirsch-Heu vom Hirschtrockenfleisch
Autum leaf-salad with lukewarm mushrooms and dried deer-meat

Nüsslissalat mit gebratenen Speckstreifen, Mischpilzen, CHF 19.50
Ei und Brotcroûtons an Haus-Dressing
Lamb's lettuce with bacon, mushrooms, egg and croûtons

Kürbis süss-scharf mariniert mit Rucola und Büffelmozzarella CHF 19.00
Pumpkin sweet and spicy with rucola and Buffalomozzarella

Tagliatelle mit Kürbis und Kräutern an Pilzrahmsauce <i>Noodles with pumpkin, herbs</i> <i>and mushroom cream sauce</i>	Vorspeise / starter	CHF	21.50
	Hauptgang / main course	CHF	27.00

Hauptgerichte mit den klassischen Beilagen

main courses with classic side dishes

(Mittags und abends erhältlich)

Rosa gebratene Rehschnitzel «Mirza» CHF 47.00

Scallops of venison Mirza

Rehpfeffer „Frohsinn“ nach Grossmutter's Rezept CHF 40.50

mit Speckstreifen, Silberzwiebeln, Champignons und Brotcroûtons

Jugged venison with bacon, pearl onions, champignons and croûtons

Reh-Geschnetzeltes CHF 45.00

Sliced venison

Rosa gebratenes Hirschentrecôte CHF 47.00

Deer entrecôte

Zu allen Wildgerichten servieren wir Ihnen die klassischen Beilagen:

Wildrahmsauce, hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,
karamellierte Marroni und Preiselbeerapfel

To the maindishes we serve you the classic side dishes:

*handmade spaetzle, red cabbage, brussels sprouts,
glazed chestnuts and apple with cranberry*

Herbstteller mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, CHF 34.00
Prelbeerbepfel und Pastetli mit Pilzragout

Autumn plate with handmade spaetzle, red cabbage,
brussels sprouts, mushrooms, chestnuts, cranberry apple,
puff pastry pie with mushrooms

Fleischherkunft: Europa

Geduld in allen Dingen führt sicher zum Gelingen

Lieben Dank, dass Sie für die à la carte- Gerichte etwas mehr Zeit einplanen