



# Herbstkarte

## Suppen

Steinpilz-Cappuccino die leckere Suppe mit Milchschaum	8.50
Kürbis-Suppe mit Kürbisperlen und Gewürzkernen	7.50

## Salate



Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Ei und Croûtons	Vorspeise	11.50
	Hauptgang	16.50
Grüner Saisonsalat	Vorspeise	8.50
Gemischter Salat	Vorspeise	11.50
	Hauptgang	18.50
Wurstsalat einfach		11.50
mit Pommes frites		16.50
Wurst- und Käsesalat einfach		14.50
mit Pommes frites		19.50
Thonsalat einfach		14.50
garniert mit Salaten		21.00

Salatdressing (alle Salatsaucen sind Gluten- und Laktose frei)  
Französisches, italienisches oder Hagenbutten-Dressing

## Wildgerichte

<b>Reh-Pfeffer „Schmuggler Art“</b> serviert mit Spätzli, Rotkraut, Birne und Marroni	Portion kl. Portion	28.00 24.00
<b>Reh- und Hirschgeschnetzeltes</b> an Wildsauce verfeinert mit Whisky, serviert mit Trauben und Spätzli	Portion kl. Portion	29.00 25.00
<b>Reh-Schnitzel „Diana“</b> rosa gebratene Rehschnitzel an aromatischer Wildsauce Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, herbstliche Früchte mit Traubengelee	Portion kl. Portion	36.00 32.00
<b>Reh-Rücken „Haus Art“</b> im Ofen gebratener Rehrücken mit Wildsauce, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und herbstliche Früchte mit Traubengelee Plattenservice ab 1 Person		49.00
<b>Hirsch-Entrecôte mit Nusskruste überbacken</b> rosa gebratenes Hirsch-Entrecôte mit Wildsauce, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und herbstliche Früchte mit Traubengelee		38.00
<b>Wildschwein-Bratwurst mit Zwiebelsauce</b> Spätzli und Rotkraut		19.50
<b>Jäger-Spiess</b> Reh-Rücken, Hirsch- und Wildschweinfilet, Speck, hausgemachte Spätzli, herbstliches Gemüse, Wildsauce (flambiert an Ihrem Tisch mit einer Spirituose nach Ihrer Wahl)		45.00





## Klassiker

Beilagen nach Ihrer Wahl:

Pommes frites, Kartoffelkroketten, Rösti, Reis, Nudeln oder hausgemachte Spätzli

Rindsfilet mit Sauce Béarnaise herbstliches Gemüse		49.00
Rindsentrecôte mit Kräuterbutter herbstliches Gemüse		39.00
Kalbssteak mit Morchelrahmsauce herbstliches Gemüse		49.00
Pferdefilet mit Kräuterbutter herbstliches Gemüse		36.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter herbstliches Gemüse		29.00
Cordon bleu herbstliches Gemüse	Schwein Kalb	29.00 35.00
Schnitzel paniert herbstliches Gemüse	Schwein kl. Portion Schwein Kalb kl. Portion Kalb	25.00 21.00 31.00 27.00
Rahmschnitzel mit Champignons herbstliches Gemüse	Schwein kl. Portion Schwein Kalb kl. Portion Kalb	25.00 21.00 31.00 27.00



## Fisch

Lachstranche auf der Haut gebraten  
serviert mit Krebsbutter,  
Nudeln und herbstliches Gemüse

32.00



## Feines ohne Fleisch

Wald- und Wiesenteller  
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Trauben,  
Birne und Apfel mit Traubengelee

24.00

Spätzli-Pfanne  
Spätzli mit frischem Gemüse und Marroni an leichter  
Rahmsauce mit Pilzen garniert

24.00