



# Herbstkarte

## Suppen

|   |       |
|---|-------|
| Steinpilz-Cappuccino<br>die leckere Suppe mit Milchschaum | 8.50  |
| Kürbis-Cremesuppe mit Curry                               | 8.50  |
| Wild-Cremesuppe mit gebratenen Pfifferlingen              | 11.50 |

## Salate



|   |           |       |
|---|-----------|-------|
| Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Ei und Croûtons | Vorspeise | 14.50 |
|   | Hauptgang | 19.50 |
| 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><br>serviert mit Spätzli, Rotkraut, Birne und Marroni   | Portion<br>kl. Portion | 30.00<br>26.00 |
| <b>Reh- und Hirschgeschnetzeltes</b><br>an Wildsauce verfeinert mit Whisky, serviert mit Trauben<br>und Spätzli  | Portion<br>kl. Portion | 31.00<br>27.00 |
| <b>Reh-Schnitzel „Diana“</b><br>rosa gebratene Rehschnitzel an aromatischer Wildsauce<br>Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, herbstliche Früchte  | Portion<br>kl. Portion | 38.00<br>34.00 |
| <b>Reh-Rücken „Haus Art“</b><br>im Ofen gebratener Rehrücken mit Wildsauce, Spätzli, Rotkraut,<br>Rosenkohl, Marroni und herbstliche Früchte<br>Plattenservice ab 1 Person                         |                        | 51.00          |
| <b>Hirsch-Entrecôte mit Nusskruste überbacken</b><br>rosa gebratenes Hirsch-Entrecôte mit Wildsauce, Spätzli,<br>Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und herbstliche Früchte                              |                        | 40.00          |
| <b>Jäger-Spiess</b><br>Reh-Rücken, Hirsch- und Wildschweinfilet, Speck,<br>hausgemachte Spätzli, herbstliches Gemüse, Wildsauce<br>(flambiert an Ihrem Tisch mit einer Spirituose nach Ihrer Wahl) |                        | 47.00          |
| <b>Wildschwein-Bratwurst mit Zwiebelsauce</b><br>hausgemachte Spätzli und Rotkraut   |                        | 24.00          |





## Klassiker

Beilagen nach Ihrer Wahl:

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

|   |  |                                  |
|---|--|----------------------------------|
| Rindsfilet mit Sauce Béarnaise<br>herbstliches Gemüse   |  | 51.00                            |
| Rindsentrecôte mit Kräuterbutter<br>herbstliches Gemüse |  | 41.00                            |
| Kalbssteak mit Morchelrahmsauce<br>herbstliches Gemüse  |  | 51.00                            |
| Pferdefilet mit Kräuterbutter<br>herbstliches Gemüse    |  | 39.00                            |
| Schweinssteak mit Kräuterbutter<br>herbstliches Gemüse  |  | 31.00                            |
| Cordon bleu<br>herbstliches Gemüse                      | Schwein<br>Kalb  | 31.00<br>39.00                   |
| Schnitzel paniert<br>herbstliches Gemüse                | Schwein<br>kl. Portion Schwein<br>Kalb<br>kl. Portion Kalb | 27.00<br>23.00<br>35.00<br>31.00 |
| Rahmschnitzel mit Champignons<br>herbstliches Gemüse    | Schwein<br>kl. Portion Schwein<br>Kalb<br>kl. Portion Kalb | 27.00<br>23.00<br>35.00<br>31.00 |



## Fisch

Lachstranche gebraten  
serviert mit Krebsbutter,  
Nudeln und herbstliches Gemüse

36.00



## Feines ohne Fleisch

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

24.00

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

24.00

Unsere hausgemachten Spätzli werden mit Eiern aus Liesberg (Hof Albach, Fam. Wackernagel) und mit Mehl aus Kleinlützel (Andy Zuber) erstellt.  
Auch die feine Rösti wird mit Kartoffeln aus Kleinlützel (Andy Zuber) zubereitet.