



Die Wildköstlichkeiten aus der Herbstküche



Rehpfeffer nach Art der schönen Jägerin unter sautierten Waldpilzen an Wildsauce in Begleitung von Botzibirnen mit Apfel, "Melon Confit" Rosenkohl und geschmortes Rotkraut

32.5 37.5

Zarte **Rehmedaillons** kurz gebraten an sämiger Preiselbeer - Wildrahmsauce begleitet von Wildgarnitur

38.5 46.5

"Les Trois Delices" vom einheimischen Reh - mit aromatischem Ragout , zartrosa gebratenen Schnitzel und feines Rehrückenfilet



39.5 47.5

Der Klassiker - **Rehrücken** „Bären „ an Wildrahmsauce in zwei Umgängen serviert in Begleitung von Botzibirnen mit Apfel, "Melon Confit", Rosenkohl und geschmortes Rotkraut mit glasierten Marroni (ab zwei Personen)



69.-

Fleischlose Herbstpalette mit goldgelb gebratenen Spätzli und Waldpilzen in Begleitung von Botzibirnen mit Apfel, "Melonen Confit", Rosenkohl und geschmortes Rotkraut mit glasierten Marroni



32.5



Zu allen Wildgerichten servieren wir Ihnen hausgemachte Spätzli

