



Jagdwild und herbstliche Spezialitäten *Hunted game and autumnal delights*

VORSPEISEN/STARTERS

Maronicremesuppe mit Pilzeinlage <i>Chestnut cream soup with mushrooms</i>	19.00
Nüsslisalat mit Eierschwämmchen an Preiselbeer-Dressing <i>Lamb's lettuce with chanterelles and cranberry dressing</i>	19.00
Nüsslisalat mit Ei, Brotcroutons und Speck <i>Lamb's lettuce with egg, croutons and bacon</i>	19.00
Mostbrökli Carpaccio Mit Trüffel und Parmesan dazu sautierte Waldpilze Mostbrökli Carpaccio <i>With truffles and parmesan served with sautéed wild mushrooms</i>	25.00

HAUPTGERICHTE/MAIN COURSES

Rehpfeffer von der Schulter <i>Venison stew</i>	47.00
Rosa gebratener Rehrücken mit Cognac-Thymian-Jus <i>Roast venison saddle with Cognac thyme gravy</i>	67.00
Vegetarischer Herbststeller Blätterteigpastetli mit Pilzrahmsauce <i>Autumn vegetarian dish</i>	39.00
Vol au vent mit mushroom sauce	
Widschweintrücken sautiert mit Pfefferrahmsauce <i>Sautéed wild boar saddle with creamy pepper sauce</i>	47.00

Beilage zu den Hauptgerichten:
Hausgemachte Spätzli,
Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni,
Mirza-Apfel, Preiselbeeren

Side dish to the main courses:
*Homemade spaetzle, Brussels sprouts,
braised red cabbage, glazed chestnuts,
apple Mirza style, cranberries*

DESSERTS/DESSERTS

Marinierte Zwetschgen mit Zimtglace und Schlagrahm <i>Marinated plums with cinnamon ice cream and whipped cream</i>	15.00
Coupe Nesselrode Vermicelles mit Tahiti Vanilleglace, Meringue und Schlagrahm <i>Chestnut puree with Tahiti vanilla ice cream, meringue and whipped cream</i>	16.00
Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm <i>Chestnut puree with meringue and whipped cream</i>	17.00

UNSERE WEINEMPFEHLUNG OUR WINE RECOMMENDATION

Arzuaga	75cl 68.00
Bodega Arzuaga	10cl 11.00
DO Ribera del Duero, Spanien <i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon</i>	

Preise in Schweizer Franken inkl. MWST/All prices in Swiss Francs incl. VAT