

Herbstgerichte 2026

Suppe

Kürbisrahmsuppe mit seiner Einlage 16.00

Vegi

Herbstteller 32.00

Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Pilze, marinierter Kürbis
mit Quitte und Preiselbeeren und hausgemachten Spätzli

Wildgerichte

Rehgeschnetzletes mit Pilzrahmsauce 47.00

hausgemachte Spätzli und Rotkraut mit Maroni

Hirschschnitzel an Wildrahmsauce mit Likörweichseln 54.00

hausgemachte Spätzli und Rotkraut mit Maroni

---

unser Klassiker im Herbst ab zwei Personen

Im Ofen gebratener Rehrücken mit Früchten und Pilzen pro Person 79.00

Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Maroni
Wildrahmsauce und Preiselbeeren

am Tisch präsentiert, tranchiert und in zwei Gängen serviert;
erster Gang wird mit Früchten serviert, der zweite Gang wird aus der Küche mit Pilzen serviert

---

Das Reh und der Hirsch streiften durch die Wälder von Bayern und Österreich

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1% Mehrwertsteuer

Version Oktober 26