

Abendkarte

Der Herbst ist des Jahres schönsten farbiges Lächeln

Salate und Vorspeisen

Nüsslisalat mit Ei, Brotcroutons und Speck	12.50
--	-------

Cicorino rosso- und Friséesalat mit frischen Feigen und Marroni Balsamicodressing dazu hausgeräucher Schinken	15.50
--	-------

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl	10.50
-----------------------------------	-------

Fleischgerichte

Wilder Herbstsalat Nüsslisalat mit Rehgeschnetzelm frischen Eierschwämmli und Kürbisgemüse	31.00
Rehgeschnetzelmtes aus heimischer Jagd an Preiselbeerrahmsauce Spätzli, Rosenkohl und Preiselbeerbirne	35.50
Hausgemachter Wildschweinpfeffer Spätzli, Rotkraut und Marroni dazu Preiselbeerbirne	32.00
Wildhackbraten an Preiselbeerrahmsauce mit Kartoffelgratin, Rotkraut und Marroni	31.50
Penne an Kürbissauce mit Pouletstreifen, Eierschwämmli, Blattspinat und Walnusskerne	29.00
Schweins Cordonbleu der Klassiker Pommes frites	33.00
Geschnetzelmtes vom Kalb an einer feinen Pilzrahmsauce mit Spätzli und Kürbisgemüse	37.00

Vegetarische Gerichte

Die Farben des Herbstes Spätzli mit Pilzrahmsauce, Preiselbeerbirne Rosenkohl, Rotkraut und Marroni	26.00
Käsespätzli mit Röstzwiebeln und selbstgemachtem Apfelmus	23.50