



Kürbiscremesuppe <i>Hausgemachte Kürbissuppe mit Mandeln</i>	Fr.	14.-
Vegi Wild <i>Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, karamellisierte Kastanien und Rotweinbirne mit Preiselbeeren an Waldpilzrahmsauce</i>	Fr.	25.-
Risotto di autunno <i>Weissweinrisotto mit Kürbiscreme, Bresaola, Feigen und Pinienkernen</i>	Fr. ½ 24.-	26.-
Tortelli rustici al capriolo <i>Rustikale Tortelli mit Rehfleischfüllung, an Wildrahmsauce mit Preiselbeeren, Steinpilzen, Eierschwämme, Trüffelöl</i>	Fr. ½ 26.-	28.-
Hirschpfeffer <i>mit Speckwürfeln, Silberzwiebeln und Brotcroustons</i>	Fr.	34.-
Hirschentrecôte <i>auf Eierschwämme-Thymianrotweinsauce</i>	Fr.	44.-
Rehschnitzel <i>an feiner Portweinsauce</i>	Fr.	42.-

Alle Hauptspeisen servieren wir Ihnen:
*mit Hausgemachter Spätzli, Rotkraut,
karamellisierten Kastanien und Rotweinbirne mit Preiselbeeren*

Coupe Nesselrode <i>mit Meringue, Vanilleglace, Vermicelles und Rahm</i>	Fr.	13.-
Apfelstrudel <i>Hausgemachte Apfelstrudel, serviert mit warmer Vanillecreme und Waldbeeren</i>	Fr.	14.50

Preise inkl. gesetz. MWST