



Herbstkarte 2018

Nüsslisalat mit Eierschwämmli, Trauben und Croûtons
an einem Birnen-Haselnuss-Dressing 13.50

Lauwarmer Kürbissalat mit gebackenem Camembert,
dazu ein Preiselbeer-Pflaumen-Chutney 15.50

Vegi-Wild-Teller

Spätzli mit Wacholder-Gin-Sauce,
Rotkraut mit glasierten Marroni,
Apfel gefüllt mit Preiselbeeren 15.00

Rehpfeffer Mirza, Spätzli und Rotkraut mit glasierten
Marroni 23.50

Rehschnitzel mit Wacholder-Gin-Rahmsauce und
sautierten Eierschwämmli, dazu
Kartoffelkroketten und Rotkraut 25.50

Unser Rehfleisch kommt aus der Schweiz

