

Liebe Gäste ,  
Geniessen Sie unsere Spezialität, die wir stets nach saisonalen Marktangeboten für Sie  
zusammenstellen. Alle Zutaten für die Menüs werden immer frisch und mit viel Liebe und Können für  
Sie zubereitet.

**Ab 21.09.2018**

**Wild**

Vorspeise

Tages-Marktsalat mit Sautierte Eierschwämmli

CHF 12.50

Wildrahmsuppe «Pascale Art»

CHF 10.50

Eierschwämmli auf Toast

CHF 17.50

Wildravioli Vorspeise «Jäger Art»

CHF 17.50

\*\*\*\*\*

Hirschpfeffer «Jägerart» mit Rotweibirnen, hausgemachte Spätzli, Rosenkohl und Rotkraut&Marroni

CHF 32.50

Rehschnitzel «Mirza»

hausgemachte Spätzli, Rosenkohl und Rorkraut&Marroni

CHF 38.50

Hirsch-Entrecote mit Wildrahmsauce, Schupfnudeln, Rotkraut&Marroni und Rotweibirnen

CHF 42.50

Wildschwein-Entrecote an Amarena-Wildrahmsauce, Spätzli mit Rotkraut&Marroni, Rosenkohl,

Apfel und Preiselbeeren

CHF 40.50

Reh-Rücken «Costa Blanca»

Spätzli, Schupfnudeln, Rotkraut, Rosenkohl,  
Marroni, Rotweibirnen, Apfel mit Preiselbeeren

Ab 2 Personen p.P. 2 x Service

CHF 65.50

Wildgemüseteller «Vegi»

Spätzli, Eierschwämmli-sauce, Rotkraut, Rosenkohl,  
Marroni und Apfel mit Preiselbeeren

CHF 28.50

Wildravioli mit Eierschwämmli-sauce und Rosenkohl

CHF 27.50

Dessert: Kleine Vermicelles mit Rahm CHF 8.50 oder Coupe Nesselrode mit Vanilleglace CHF 12.50