

# Herbstliches

## Vorspeisen und Salate

Blätterteig-Pastetli „Fôrestière“ Mit Rehgeschnetzeltem und Pilzen an Rahmsauce	Fr. 17.50
Nüsslisalat „Grosi“ mit Pilzen, Speck und Croutons	Fr. 14.50
Nüsslisalat „Mimosa“ mit Gehacktem Ei	Fr. 12.50
Tomatensalat „Buffalo“ Mit Büffelmozzarella, an Gemüse-Balsamico	Fr. 16.50
Schüsselsalat (Blattsalate) an Gemüsevinaigrette Mit rosa gebratenen Rehmédailonstreifen, Pilzen und Trauben	Fr. 17.50
«Chachelisalat» (Blattsalate) Mit gebratenem Weichkäse in Kokos, Äpfeln Trauben und Baumnüssen	Fr. 16.50

## Unsere hausgemachten Suppen

Marronisüppchen mit Crème fraiche aufgeschäumt	Fr. 10.50
Kürbisschaumsuppe	Fr. 10.50
Tomatencrèmesuppe mit Gin	Fr. 10.50
Eierschwämmlicrèmesuppe Mit Cognac und frischen Kräutern	Fr. 13.50
Kraftbrühe mit frischen Steinpilzen	Fr. 12.50

# Herbstliches

Tatar hausgemacht vom Rindsfilet Port. Fr. 31.50/ Kl. Port. Fr. 21.50  
Bitte wählen Sie mild, mittelscharf oder scharf  
Serviert wird das Tatar mit Toast und Butter

Rehpfeffer „Jäger Art“ Fr. 31.--  
Mit Butterknöpfli und Preiselbeerapfel

Rehschnitzel „Mirza“ Fr. 39.50  
An Wildrahmsauce mit Pilzen  
Dazu Knöpfli, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni

„Jägertopf“ Fr. 37.50  
Zartes Rehgeschnetzeltes mit Grand-Marnier flambiert  
An sämiger Wildrahmsauce mit Eierschwämmli, Knöpfli und reichhaltiger Wildgarnitur

Hirschentrecôte „Rasputin“ Fr. 39.50  
An feuriger Grünpfeffer-Wildrahmsauce  
Dazu servieren wir Knöpfli und Wildgarnitur

Hirschentrecôte **vom heissen Stein** 250 gr. Fr. 46.50  
Serviert mit Knöpfli und Wildgarnitur

Lammnierstückli „Hubertus“ Fr. 39.50  
Mit Salbei im Rohschinkenwickel und frischen Pilzen  
Knöpfli und Wildgarnitur

Pouletbrüstli vom Grill auf Kürbis-Mascarpone-Risotto Fr. 26.50

## **«Für Vegi's»**

Kürbisrisotto mit Mascarpone Fr. 25.—

Risotto mit frischen Steinpilzen Fr. 25.—

Vegi-Teller „Wildsaison“ Fr. 25.—  
Mit Wildgarnitur, Butterspätzli und Pilzrahmsauce

**Wildgarnitur:** Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Preiselbeerapfel und Rotwein-Williamsbirne