

Herbstliches

Vorspeisen und Salate

Blätterteig-Pastetli „Fôrestière“ Mit Rehtgeschnetzeltem und Pilzen an Rahmsauce	Fr. 17.50
Nüsslisalat „Grosi“ mit Pilzen, Speck und Croutons	Fr. 16.50
Nüsslisalat „Mimosa“ mit Gehacktem Ei	Fr. 14.50
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. 17.50

Unsere hausgemachten Suppen

Marronisüppchen mit Crème fraiche aufgeschäumt	Fr. 10.50
Kürbissuppe mit Kokosmilch	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 Bitte wählen Sie mild, mittelscharf oder scharf Serviert wird das Tatar mit Toast und Butter	Port. Fr. 31.50/ Kl. Port. Fr. 21.50
Rehpfeffer „Jäger Art“ Mit Butterknöpfli, Rotkraut und Preiselbeerapfel	Fr. 33.--
Rehschnitzel „Mirza“ An Wildrahmsauce mit Pilzen Dazu Knöpfli, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni	Fr. 41.50
„Jägertopf“ Zartes Rehgeschnetzelttes mit Grand-Marnièr flambiert An sämiger Wildrahmsauce mit Pilzen, Knöpfli und reichhaltiger Wildgarnitur	Fr. 39.50
Hirschfietmédaillon „Rasputin“ An feuriger Grünpfeffer-Wildrahmsauce Dazu servieren wir Knöpfli und Wildgarnitur	Fr. 44.50
Hirschfilet <u>vom heissen Stein</u> 250 gr. Serviert mit Knöpfli und Wildgarnitur	Fr. 49.50
Herbst-Cordonbleu mit Pilzfüllung Pommes frites und Blattsalat	vom Schweinsnierstück Fr. 39.50
Pouletbrüstli „Diana“ vom Grill auf Kürbis - Risotto	Fr. 26.50
<u>«Für Vegi's»</u>	
Kürbisrisotto mit Mascarpone	Fr. 25.—
Pilzravioli an Rahmsauce	Fr. 25.—
Vegi-Teller „Wildsaison“ Mit Wildgarnitur, Butterspätzli und Pilzrahmsauce	Fr. 25.—
<u>Wildgarnitur:</u> Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Preiselbeerapfel und Rotwein-Williamsbirne	