



## Herbstspezialitäten

### Salate

#### Herbstsalat

Bunter Blattsalat an Balsamico Dressing  
mit Trauben und Nüssen

8.50 CHF

#### Blattsalat

mit Brot- und Speckwürfel  
an Balsamico Dressing

8.50 CHF

#### Blattsalat

mit geräucherter Entenbrust und sautierten Pilzen  
an Balsamico Dressing

11.50 CHF

### Suppen

Kürbiscremesuppe  
mit Curry

8.50 CHF

#### Kraftbrühe

mit getrockneten Pilzen  
und Gemüsestreifen

9.50 CHF



## Wildgerichte

Rehpfeffer nach Grossmutter Art  
Spätzli  
Rotkraut, Maroni und Rosenkohl

28.50 CHF pro Person  
32.50 CHF à discrétion

Rehgeschnetztes in Whiskyrahmsauce  
mit Trauben und Dörrfrüchten  
Spätzli  
Rotkraut und Marroni

34.50 CHF pro Person  
42.50 CHF à discrétion

Hirschfilet im Rohschinkenmantel  
Rotweinsauce  
Risotto

37.50 CHF pro Person  
45.00 CHF à discrétion

Rehrücken am Stück gebraten  
Wildrahmsauce  
Spätzli  
Rotkraut, Maroni und Rosenkohl

45.00 CHF pro Person  
55.00 CHF à discrétion



## Desserts

Lauwarme Rotweinzwetschgen  
Zimtglace

10.50 CHF

Vermicelles mit Schlagrahm  
und Vanilleglace

7.50 CHF

Gebrannte Creme  
mit Schlagrahm

7.50 CHF

Hausgemachte Maroni Mousse

8.50 CHF

Süssmost Creme  
mit Zitronensorbet

8.50 CHF

Herbstliches Dessertbuffet  
mit Vermicelles, Maroni Mousse, Rotweinzwetschgen  
Vanille- und Zimtglace  
Gebrannte Creme  
Süssmost Creme  
Zuger Kirschküssli

16.00 CHF