



## Herbstspezialitäten vom Partykoch

### Salate

#### Herbstsalat

Bunter Blattsalat an Balsamico Dressing  
mit Trauben und Nüssen

8.50 Fr.

#### einfacher Blattsalat

mit Brot- und Speckwürfel  
an Balsamico Dressing

8.50 Fr.

#### Blattsalat spezial

mit geräucherter Entenbrust und sautierten Pilzen  
an Balsamico Dressing

11.50 Fr.

### Suppen

#### Kürbiscremesuppe

mit Curry

8.50 Fr.

#### Kraftbrühe

mit getrockneten Pilzen  
und Gemüsestreifen

9.50 Fr.



## Wildgerichte

	Portion	à discrétion
<b>Rehpfeffer nach Grossmutter Art</b> Spätzli Rotkraut, Maroni und Rosenkohl	25.00 Fr.	30.00 Fr.
<b>Rehgeschnetzelt in Whiskyrahmsauce</b> mit Trauben und Dörrfrüchten Spätzli Rotkraut und Maroni	32.50 Fr.	40.00 Fr.
<b>Hirschfilet im Rohschinkenmantel</b> an Rotweinsauce Risotto	35.00 Fr.	45.00 Fr.
<b>Rehrücken am Stück gebraten</b> an Wildrahmsauce Spätzli Rotkraut, Maroni und Rosenkohl	45.00 Fr.	55.00 Fr.



## Desserts

<b>Lauwarme Rotweinzwetschgen</b> mit Zimtglace	10.50 Fr.
<b>Vermicelles</b> mit Vanilleglace und Schlagrahm	7.50 Fr.
<b>Gebrannte Creme</b> mit Schlagrahm	7.50 Fr.
<b>Hausgemachtes Maronimousse</b>	8.50 Fr.
<b>Süssmostcreme</b> mit Zitronensorbet	8.50 Fr.
<b>Herbstliches Dessertbuffet</b> mit Vermicelles, Maroni-Mousse, Rotweinzwetschgen Vanille- und Zimtglace Gebrannte Creme Süssmostcreme Kirschtorte	16.00 Fr.