



### Aus dem Suppentopf

- |                         |     |       |
|-------------------------|-----|-------|
| ☞ Kürbiscremesuppe      | Fr. | 10.50 |
| ☞ Marroni-Rosmarinsuppe | Fr. | 10.50 |

### Vorspeisen

- |   |     |       |
|---|-----|-------|
| ☞ Nüsslisalat Mimosa                              | Fr. | 12.00 |
| Nüsslisalat mit Speck und Brotwürfeli             | Fr. | 14.00 |
| Nüsslisalat mit Isenbergschwiler Kaninchenleberli | Fr. | 15.00 |

Unsere Salatsaucen sind hausgemacht, wählen Sie zwischen  
französisch oder italienisch.



## Hauptgerichte

Hausgemachter Rehpfeffer hausgemachte Spätzli, Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl und Apfel mit Preiselbeeren	Fr.	34.50
Rehschnitzel „Maison“ hausgemachte Spätzli, Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl und Apfel mit Preiselbeeren	Fr.	43.00
Ein Duett vom Reh in einem Gang serviert Rehpfeffer und Rehschnitzel „Maison“ hausgemachte Spätzli, Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl und Apfel mit Preiselbeeren	Fr.	44.00
Rehgeschnetzeltes an Wildrahmsauce mit Pilzen hausgemachte Spätzli	Fr.	34.00
Hirschentrecôtes an Wildrahmsauce Maisschnitte, Rotkraut, glasierte Marroni Rosenkohl und Apfel mit Preiselbeeren	Fr.	46.00
<b>v</b> Wildvegitteller hausgemachte Spätzli, Maisschnitte, Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren, Kürbiswürfeli und Wildrahmsauce	Fr.	31.00

### ab zwei Personen

Rehrücken in zwei Gängen serviert mit herbstlicher Gemüse- und Fruchtgarnitur 1. Gang mit Spätzli und Wildrahmsauce 2. Gang mit Preiselbeersauce und Maisschnitte	Preis pro Person	Fr.	62.00
--	------------------	-----	-------

### Zusätzliche Beilagen:

Marroni, Rosenkohl oder Rotkraut	je Beilage	Fr.	3.50
----------------------------------	------------	-----	------

### **v** Vegi

Herkunft Fleisch: Reh: einheimische Jagd  
Hirsch: Europa  
Sämtliche Preise inkl. 7.7 % MWST

