

MENU

# Abendspezialitäten.

## VORSPEISEN

Pflücksalat mit Kernen und frischen Feigen an Dressing nach Wahl	12
Roastbeef vom Hirsch mit Preiselbeeren und Pilzsalat	24
Nüsslisalat mit knusprigem Speck und Pilzen	48.
Ligurische Fischsuppe	18
Cremesuppe vom Muskatkürbis mit Kernöl	10,50

### Weine im Ausschank

Pinot Grigio IT	8
Chardonnay AT	7,50
Tinto -Portugal	7
Heideboden AT	8.50
Süsswein FR	9

## HAUPTSPEISEN

Original Wienerschnitzel mit Nüssli-Erdäpfelsalat dazu Preiselbeeren	38
Zanderfilet mit Kräutern gebraten auf Erdäpfelgulasch mit Chorizoflocken	34
Gekochter Tafelspitz mit Erdäpfelschmarrn, Apfelkren und Schnittlauchsauce In 2 Gängen serviert	42
Rehnüsschen in Lebkuchensauce Äpfelrotkraut ,Maroni & Preiselbeerbirne Krokette	48
Ragout vom Hirsch mit Pilzen und Speck dazu Apfelrotkraut und Serviettenknödel	38
Tagliatelle mit Ragout vom Wildschwein und Sandorn	34
Risotto mit Pilzen und Eierschwämmli dazu Burrata	28.-
Herbstlicher Gemüseteller ( Apfelrotkraut, Maroni, Rosenkohl, Preisebeerbirne, Spätzle und Kartoffelkroquetten	28

Herkunft

Schwein, Kalb, Rind, Poulet – Schweiz  
Fisch – Norwegen, Island, Griechenland