

Vorspeisen

<i>Kürbissuppe mit Kürbiskern Öl und Rahmhaube</i>	10.50
<i>Blumenkohlsuppe mit Trüffel Öl und Rahmhaube</i>	10.50
<i>Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons</i>	16.50
<i>Nüsslisalat auf Randencarpaccio, Eierschwämmli und Meerrettichschaum</i>	16.50

Hauptgang

<i>*Rehrücken (Plattenservice) ab 2 Personen p. P.</i>	59.00
<i>*Hausgemachter Hirschpfeffer „Waidhof“</i>	31.50
<i>*Rehschnitzel Mirza Sauce nach Wahl</i>	34.50
<i>*Hirsch Rack auf Eierschwämmli Ragout</i>	42.50
<i>*Wildschweinfilet Sauce nach Wahl</i>	34.00
<i>Vegetarisch</i>	
<i>Herbstkarussell, alle Beilagen des Wildes</i>	24.50
<i>Schupfnudeln, Pinienkernen, Rosenkohl und Trauben</i>	26.50

**Wild Gerichte werden garniert mit Rotkraut, Rosenkohl, Blumenkohl, glacierte Maroni, Birne mit Preiselbeeren und Trauben, dazu Servieren wir Ihnen Hausgemachte Spätzli.*

Saucenwahl: Eierschwämmli.- Wildrahmsauce oder Preiselbeeren Jus

Alle Hauptgänge außer Rehrücken sind auch als kleine Portionen erhältlich – 3.00

Fleischherkunft und Lieferant Mèrat: Reh – A, Hirsch – NZ, Wildschwein - EU

Dessert

<i>*Vermicelle mit Kirsch und Rahm</i>	6.50
<i>* Vermicelle mit Kirsch, Meringue und Rahm</i>	8.50
<i>*Coupe Nesselrode mit Kirsch, Vanilleglace, Meringue und Rahm</i>	13.50
<i>*Cranberry Mousse</i>	12.50
<i>Zimtglace an Rotweinzwetschgen und Rahm</i>	13.50
<i>Hausgemachte Marroni Cremeschnitte</i>	8.50
<i>*Vermicelle auf Wunsch auch ohne Kirsch</i>	

Weinempfehlung

<i>Jenins Riesling - Silvaner</i>	<i>1 dl 6.50</i>	<i>Fl. 45.50</i>
<i>Jeninser Pinot Noir Auslese</i>	<i>1 dl 6.60</i>	<i>Fl. 49.50</i>
<i>Sauser</i>	<i>1 dl 3.50</i>	<i>Fl. 25.00</i>

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7,7% MwSt.