

# wilder herbst genuss

**Herbstsalat** Fr. 13.50  
feiner Nüsslersalat mit Speck, Ei und Baumnüssen

**Spätzlipfanne vegetarisch Traumhaft** Fr. 19.50  
Spätzli mit Gemüse feinen Mischpilzen und Rahmsauce

**Schweinssteak Urchig** Fr. 29.50  
an feiner Pilzrahmsauce, Rotkraut  
Apfel mit Preiselbeeren, glasierten Marroni und Spätzli

**Wild für Vegetarier Herbstlich** Fr. 24.50  
Rotkraut, glacierte Marroni, Apfel mit Preiselbeeren  
hausgemachte Spätzli goldgelb gebraten mit feiner Mischpilzrahmsauce

**Rehpfeffer Währschaft** Fr. 26.50  
mit Brotcroutons, Speck, Silberzwiebeln und Trauben garniert  
wir servieren dazu feine Spätzli und ein Preiselbeerapfel

**Rehschnitzel Verführerisch** Fr. 33.50  
an Wildrahmsauce mit Mischpilzen, Rotkraut,  
Apfel mit Preiselbeeren glasierten Marroni und hausgemachten Spätzli

**Rehgeschnetzeltes für Schlemmer** Fr. 30.50  
an Wildrahmsauce mit Mischpilzen, Apfel mit Preiselbeeren gefüllt,  
sautierten Trauben und goldbraunen hausgemachten Spätzli

Herkunft: Rehfleisch – Europa  
Schweinefleisch - CH

**Rotwein zum Wild: 2006 La Catedral Rioja** 7.5 dl 30.00  
**Sausen aus Italien** pro dl 2.00  
**Most ab Presse aus eigenem Anbau** 3dl/ 4.00 5dl /5.00

Zum Dessert empfehlen wir:

Vermicelles 8.00  
Coupe Nesselrode 9.50