

Wild Saison...

Fleisch aus der Region...

...es hüt so lang es hüt...



Vorspeise

Kürbiscremesuppe mit Balsamico und Croutons	Fr. 10.50
Herbstsalat mit Waldpilze	Fr. 12.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons	Fr. 13.50
Nüsslisalat mit Waldpilze	Fr. 14.50

Hauptgänge

Herbstteller – Vegetarisch	Fr. 25.50
Butterspätzli, Rotkraut, Glacierte Maroni, Rosenkohl, Äpfel und Wildgarnitur	

Wildbratwurst an Zwiebeln Sauce (200Gr)	Fr. 24.50
Wildpastetli 2 St.	Fr. 28.50

Vom Hirsch

Hirschgeschnetzeltes an Preiselbeeren wild Sauce	Fr. 31.50
Hirschpfeffer «Bützen Art»	Fr. 30.50
Hirschschnitzel «Art des Hauses»	Fr. 34.50

Vom Reh

Rehpfeffer «Antonius Art»	Fr. 33.50
Rehgeschnetzeltes	Fr. 36.50
Rehschnitzel	Fr. 38.50

«Trio Jager Hit» an Madeirawildsauce	Fr. 45.50
(Reh und Hirsch Entrecote ca. 210 gr. und Wildbratwurst)	

. zu alle Gerichte servieren wir Ihnen mit Hausgemachte Wildbeilage

Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Glacierte Maroni, Preisselberäpfel und Wildsauce

Desserts

Vermicelles mit Meringue und Rahm	Fr. 11.50
Coupe Nesslerode Klein	Fr. 10.50
Coupe Nesslerode	Fr. 12.50
Merengue mit Rahm	Fr. 10.50

Frische Sauser

1dl	Fr. 2.90
2dl	Fr. 5.60
3dl	Fr. 7.40
5dl	Fr. 13.00