

Wildkarte

Hiesiger Nüsslisalat 16.50
mit knusprigem Speck, Ei und Croûtons

Blätterteigpastetli 17.50
mit Eierschwämmli à la crème, Balsamicoperlen und Kräutern

Bunter Herbstsalat 14.50
mit hausgemachtem Süssmostbrot und Schnittlauchbutter

Steinpilzcremesuppe 12.50
mit gebratenen Steinpilzen

Nusskürbissuppe 13.50
mit Kernen und Speckcrostini von Kerstin



Gefüllte Agnolotti 26.50
mit Kürbis an Kräutertomatensauce

Herbstkarussell 32.00
mit Spätzli, all seinen Gemüsen und Früchten, Förstersauce

Zartes Hirschentrecôte auf Feigencoulis 42.50
serviert mit Williamskartoffeln, Rotkraut und Rosenkohl

Saftige Rehschnitzel „Mirza“ 41.50
mit Pilzrahmsauce, Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl

Gebratene Lachstranche 36.50
auf Orangenbuttersauce mit Reis und Speckrosenkohl

Ab zwei Personen

Ganzer Rehrücken „Gasthof“ **pro Person** 63.50
am Stück gebraten serviert in zwei Servicen
mit Cognac-, Wildrahm- und Förstersauce, herbstlicher Gemüseplatte,
Früchten und Spätzli

