

Herbst Spezialitäten

Vorspeisen



Kürbissuppe mit Rahmhäubchen und Kürbiskernen Klein
10.00

Gross

14.00

Steinpilz Cremesuppe mit Steinpilzravioli und Croûtons Klein
12.00

Gross

16.00

**Weidmanns-Salat an Himbeer-Dressing
mit gebratenen Hirschstreifen & Früchten**
19.50

**Bunter Blattsalat mit Speck, Ei & Croûtons
an Honig-Senf-Dressing**
16.50

**Herbstsalat an Posthuis Dressing mit sautierten Kernser
Edelpilzen**
17.50

Wild Spezialitäten

Rehschnitzel «Artemis»
44.50



Hirsch-Filet «St.Hubert»
49.50



Hirsch-Schnitzel «C a»
43.50



Rehrückenfilet rosa ge
49.50



Geschnetzeltes Hirschfilet an Wildrahmsauce mit Pilzen

Spätzli, Rotkraut & Marroni
44.50

Weidmann's Toast
42.50

(Geschnetzeltes Hirschfilet an Wildrahmsauce mit Pilzen & Früchten garniert)

Bei den Gerichten r  dem  servieren wir Ihnen eine herbstliche Garnitur mit Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Pilze, diverse Früchte & Wildrahmsauce

Wählen Sie Ihre passende Beilage:
Spätzli, Teigwaren, Pommes-frites oder Hauskroketten

Hausgemachte Pfeffer



Hirschpfeffer mit Spätzli, Rotkraut & Marroni
35.50

Wildsaupfeffer mit Spätzli, Rotkraut & Marroni
35.50

Gemspfeffer mit Spätzli, Rotkraut & Marroni
37.50

Ohne Fleisch

Herbstteller mit Spätzli & Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Pilze, diverse Früchte & Wildrahmsauce
31.50

Auf Vorbestellung

**Rehrücken «Artemis»
57.50**

**Gemsrücken aus «Einheimischer Jagd»
59.50**

Ab 2 Personen, in zwei Gängen serviert.

Wenn immer möglich, verwöhnen wir Sie mit einheimischen Produkten.

Andernfalls haben wir das Fleisch aus der EU oder NZ.

Herbst Dessert

**Portion Vermicelles mit Rahm & Meringues
9.50**

**Coupe Nesselrode
(Vermicelles mit Vanille-Glace, Rahm & Meringues)
13.00**

**Hausgemachtes Feigen-Parfait mit Rahm
12.00**

**Zimtglace mit Rotweinzwetschgen & Rahm
7.00**