

Wild Menü Herbst 2026

Vorspeisen

Reh-Carpaccio

mit Himbeer-Vinaigrette und Eierschwämmli
24.50

Nüsslisalat

mit Hirsch-Trockenfleisch, Ei und Kartoffel-Croûtons
18.50

Kürbis-Cremesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen und feinem Kürbiskernöl
13

Hauptgänge

Hirschentrecôte

mit Spätzli, Marroni, Rotkraut und Rosenkohl
56

Rehgeschnetzeltes

an feiner Wildrahmsauce dazu Spätzli,
Marroni, Rotkraut und Rosenkohl
48

Vegiteller

Spätzli, Marroni, Rotkraut und Rosenkohl, dazu
eine Birne mit Preiselbeeren
29

Steinpilzrisotto mit Safran

27

Dessert

Coupe Nesselrode

feine Vermicelles mit Vanilleglace und Meringues
14.50