

Warme und Kalte Vorspeisen

Kürbiscrèmesuppe
an Rahmhaube mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen

Hirschcarpaccio
fein geschnittene Scheiben vom Hirschrücken,
serviert mit Rucola, Parmesanraspeln und Gemüse vinaigrette

gross

14.50

28.50

Hauptgänge

Hausgebeizter Einheimischer Hirschpfeffer
mit glasierten Champignons, Speck, Silberzwiebeln, Trauben
und Brotcroûtons mit hausgemachten
Quarkspätzli und Wildbeilagen

gross

32.50

Einheimische Hirschschnitzel
an einer köstlichen Eierschwämmli-Wildrahmsauce
mit hausgemachten Quarkspätzli und Wildbeilagen

44.50

Hausgemachter Einheimischer Gams-Burger
serviert mit Brie, Balsamico Zwiebeln und Preiselbeeren
dazu Pommes Frites

34.50

Herbstlicher Beilagenteller
mit hausgemachten Quarkspätzli, Wildbeilagen
und Eierschwämmli-Rahmsauce

27.50

Wild Capuns „Hubertus“
an leichter Rahmsauce mit Käse überbacken

28.50

Dessert

klein

Portion Vermicelles mit Meringues

10.50

13.50

Coupe Nesselrode
(Vermicelles, Vanilleglace und Meringues)

11.50

14.50

Herbstlicher Genuss