



HERBST SPEZIALITÄTEN



VORSPEISEN

Hirschcarpaccio mit Nüsslisalat, Baumnüsse
und einem Himbeerdressing
*Deer carpaccio with lambs lettuce, walnuts
and raspberry vinaigrette* 21.00

Kürbissuppe mit Kernöl und Kürbiskernen
Pumpkin soup with pumpkin seeds and oil 14.00

FLEISCH

Rehgeschnetzeltes mit Spätzli und Rotkraut, dazu Marroni
Sliced deer with "Spätzli" and red cabbage, served with chestnut 39.00

Gericht ab 2 Personen pro Person 62.00
Gebratener Rehrücken "Grossmutter Art" mit Preiselbeerjus
serviert mit Rotkraut, Marroni und Spätzli
For 2 people: per person
*Saddle of venison on cranberry gravy
served with, red cabbage, chestnuts and "Spätzli"*

DESSERT

Vermicelle 12.00

Coupe Nesselrode 14.00