



HERBST SPEZIALITÄTEN



VORSPEISEN

Hirschcarpaccio mit Nüsslisalat, Baumnüsse und einem Himbeerdressing <i>Deer carpaccio with lambs lettuce, walnuts and raspberry vinaigrette</i>	21.00
Kürbissuppe mit Kürbisöl und Kürbiskernen <i>Pumpkin soup with pumpkin seeds and oil</i>	14.00

FLEISCH

Rehgeschnetzeltes mit Spätzli und Rotkraut, dazu Marroni <i>Sliced deer with "Spätzli" and red cabbage, served with chestnut</i>	39.00
Gericht ab 2 Personen	pro Person 62.00
Gebratener Rehrücken "Grossmutter Art" mit Preiselbeerjus serviert mit Rotkraut, Marroni und Spätzli <i>For 2 people:</i>	<i>per person</i>
<i>Saddle of venison on cranberry gravy served with, red cabbage, chestnuts and "Spätzli"</i>	

DESSERT

Vermicelles mit Rahm	12.00
Coupe Nesselrode	14.00