

WILDSPEZIALITÄTEN



HAUSGEMACHTE STEINPILZCREMESUPPE

FR. 9.00
Gross FR. 12.00

- ** PASTETLI MIT PILZEN FR. 25.50
mit verschiedenen Pilzen an feiner Wachholder - Rahmsauce,
serviert mit Butterreis

- ** NÜSSLER - SALAT „HERBST-ART“ FR. 29.00
mit Rehgeschnetzelm, Steinpilzen &
Trauben vom Grill, an Balsamico-Dressing



- ** GEMS - PFEFFER „JÄGERART“ FR. 37.00
garniert mit Speck, Champignons, Trauben
und Preiselbeer-Apfel, serviert mit Rotkabis
und hausgemachten Butterspätzli

- ** REH - GESCHNETZELTES „VIGNERON“ FR. 44.00
zarte Rehschnitzel-Streifen, mit Cognac flambiert an zarter
Wachholder-Pilz-Rahmsauce, Rotkabis, Preiselbeer-Apfel, dazu
hausgemachte Butterspätzli und glasierte Kastanien



- REH - SCHNITZEL „CHEF“ FR. 47.50
grilliert an feiner Wachholder-Rahmsauce, garniert
mit Steinpilzen, Trauben, dazu Rotkabis, glasierte
Kastanien, Preiselbeer-Apfel und
hausgemachte Butterspätzli

**** POULETSCHNITZEL GRILLIERT „WALDSPITZ“** FR. 32.00
 an zarter Steinpilz - Wachholder - Rahmsauce, serviert
 mit hausgemachten Butterspätzli



**** SPÄTZLI „BOLOGNESE“** FR. 25.50
 in Butter gebraten mit Sauce Bolognese &
 Parmesan - Käse gratiniert



**** SPÄTZLI „MIRZA“** FR. 28.50
 in Butter gebraten mit Rehgeschnetzeltem an feiner
 Wachholderrahmsauce und Trauben

„VEGI“ - TELLER FR. 30.00
 Hausgemachte Butterspätzli, Wacholderpilzrahmsauce
 Rotkabis, Preiselbeerapfel & glasierte Kastanien

**** HAUSGEMACHTE PILZ - RAVIOLI „AL BURRO & SALVIA“** FR. 28.50
 mit brauner Butter, Salbei und Steinpilzen

**** HAUSGEMACHTE PILZ - RAVIOLI „AL CAPONE“** FR. 30.00
 mit Olivenöl, Knoblauch, Steinpilzen und Tomatenwürfeln

**** TAGLIATELLE „DEL PADRONE“** FR. 29.50
 mit Steinpilzen & Rohschinkenstreifen
 an zarter Tomatenrahmsauce



HERKUNFT UNSERES WILDFLEISCHES:
 EU / SCHWEIZ



**„Herbscht – Zyt...
 isch
 Sauser – Zyt“**