

WILDSPEZIALITÄTEN



HAUSGEMACHTE STEINPILZCREMESUPPE

FR. 9.00
Gross FR. 12.00

** PASTETLI MIT PILZEN

mit verschiedenen Pilzen an feiner Wachholder - Rahmsauce,
serviert mit Butterreis

FR. 25.50

** NÜSSLER - SALAT „HERBST-ART“

mit Rehgeschnetzelm, Steinpilzen &
Trauben vom Grill, an Balsamico-Dressing

FR. 29.00



** GEMS - PFEFFER „JÄGERART“

garniert mit Speck, Champignons, Trauben
und Preiselbeer-Apfel, serviert mit Rotkabis
und hausgemachten Butterspätzli

FR. 37.00

** REH - GESCHNETZELTES „VIGNERON“

zarte Rehschnitzel-Streifen, mit Cognac flambiert an zarter
Wachholder-Pilz-Rahmsauce, Rotkabis, Preiselbeer-Apfel, dazu
hausgemachte Butterspätzli und glasierte Kastanien

FR. 44.00



REH - SCHNITZEL „CHEF“

grilliert an feiner Wachholder-Rahmsauce, garniert
mit Steinpilzen, Trauben, dazu Rotkabis, glasierte
Kastanien, Preiselbeer-Apfel und
hausgemachte Butterspätzli

FR. 47.50

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

FR. 25.50



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

FR. 28.50

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

FR. 30.00

**** 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



**** MACCHERONCINI «DIANA»** FR. 31.00
mit Poulet - Geschnetzeltem, an feiner Trüfferrahmsauce



HERKUNFT UNSERES WILDFLEISCHES:
EU / SCHWEIZ



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