



## Geniessen im Oktober

### **Nüsslisalat „Hubertus“**

Zarter Nüsslisalat mit gebratenen Champignons, Speck, Trauben und knusprigen Croûtons  
mariniert mit mildem Balsamico-Baumnuss-Dressing

als Vorspeise Fr. 11.50 / Fr. 17.50

### **Herbst-Teller „Forestière“ vegetarisch**

**„Für alle die, die den Herbst auch ohne Fleisch mögen“**

Feine Waldpilzrahmsauce

serviert mit in Butter gebratenen Spätzli

geschmortem Apfelrotkraut und einer Früchtegarnitur

Kleiner Salat

Fr. 23.50

### **Zarter \*Rehpfeffer „Jägerart“**

Zubereitet mit Speck, Perlwiebeln und Champignons

serviert mit in Butter gebratenen Spätzli

geschmortem Apfelrotkraut und einer Früchtegarnitur

Kleiner Salat

Fr. 25.50

### **\*Rehschnitzel „Diana“**

Rosa gebratene Rehschnitzel mit Wildrahmsauce

serviert mit in Butter gebratenen Spätzli

geschmortem Apfelrotkraut und einer Früchtegarnitur

Kleiner Salat

Fr. 28.50

(\*Reh, Fleisch aus Slowenien und der EU)

### **Dessert-Hit**

Hausgemachtes Quitten-Parfait garniert

Fr. 8.50



**Passend zu allen Wildgerichten**

### **Ancora Cave de Jolimont VdP Suisse**

Galatta - Merlot

10cl Fr. 4.90 / 20cl Fr. 9.80 / 50cl Fr. 24.50

### **Gästeinformation**

Für unsere Gerichte verwenden wir, wenn nicht anders deklariert, ausschliesslich Fleisch aus der Schweiz. Sofern nicht anders vermerkt, wurden unsere Brot- und Backwaren in der Schweiz produziert.

Sollten Sie von einer Lebensmittelallergie -unverträglichkeit betroffen sein, lassen Sie es uns bitte wissen.