

Herbst-Spezialitäten

Vorspeise

Reh-Carpaccio*

Carpaccio vom gegarten Entrecôte, Quitten-Chutney,
Baumnüsse, Kürbis-Chips 16

Hauptspeisen Fleisch

Rehgeschnetzelttes*

Brombeersauce, Rotkraut, glasierte Kastanien,
Apfel mit Preiselbeeren
(glutenfrei)
Beilage nach Wahl 48

Hirschschnitzel*

Apfel-Cidresauce, Rotkraut, glasierte Kastanien,
Apfel mit Preiselbeeren
(glutenfrei)
Beilage nach Wahl 49

Wildschweinbraten (Hals und Schulter) *

Balsamicojus, Rotkraut, glasierte Kastanien
Apfel mit Preiselbeeren
(glutenfrei)
mit Beilage nach Wahl 39

Hauptspeise vegetarisch und vegan

Herbstteller

Kastanienkroketten, Pilzrahmsauce, Rotkraut,
Apfel mit Preiselbeeren
(glutenfrei)
dazu Beilage nach Wahl 36

Herbstteller

Kastanienkroketten, Brombeersauce, Rotkraut,
Apfel mit Preiselbeeren
(glutenfrei)
dazu Beilage nach Wahl 36

Beilagen

Spätzli, Spätzli vegan, Rösti, Safran-Pilaw-Reis,
Cous-Cous, bunt assortierter Salat

* Wild CH (Zürcher Oberland, Schänis, Aargau)

Desserts

Vermicelles

Meringue, Schlagrahm 14

Mini-Vermicelles

Meringue, Schlagrahm 8

Coupe Nesselrode

Vermicelles, Meringue, Vanille-Glacé, Schlagrahm 16