



# Herbst-Genüsse

## Autumn delights



### Vorspeise | Starter

**Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons an Hausdressing**  
*Lamb's lettuce with bacon, egg and croutons with house dressing*

CHF  
15.5

### Hauptgänge | Main courses

**Rehschnitzel an Wildrahmsauce mit Eierschwämmli,  
hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und glasierten Marroni**  
*Roe deer escalope with game cream sauce and chanterelles,  
served with homemade spaetzli, red cabbage, brussels sprouts  
and glazed chestnuts*

CHF  
39.5

**Hirschpfeffer nach Jäger Art  
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl  
und glasierten Marroni**  
*Jugged venison "Hunter's Style"  
served with homemade spaetzle, red cabbage, brussels sprouts  
and glazed chestnuts*

29.5



**Herbst-Teller**  
**Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni  
an Pilzrahmsauce**  
*Autumn plate  
Homemade spaetzle, red cabbage, brussels sprouts, glazed chestnuts  
with mushroom cream sauce*

26.5

### Desserts

**Vermicelle mit Rahm**  
*Vermicelles (chestnut puree) with whipped cream*

CHF  
10.5

**Coup Nesselrode**  
**Vermicelles mit Vanille Glace, Meringues und Rahm**  
*Vermicelles (chestnut puree) with vanilla ice cream, meringues and cream*

13.5