



HERBST- GENÜSSE



Autumn delights

Vorspeise | Starter

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons an Hausdressing
Lamb's lettuce with bacon, egg, served with house dressing

CHF
17.0

Hauptgänge | Main courses

Rehschnitzel an Wildrahmsauce mit Eierschwämmli, hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und glasierten Marroni
Venison escalope in a creamy game sauce with chanterelles, homemade spätzle, red cabbage, brussels sprouts and glazed chestnuts

CHF
45.0

**Hirschpfeffer nach Jägerart
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl
und glasierten Marroni**
*Traditional venison stew hunter-style
with homemade spätzle, red cabbage, brussels sprouts,
and glazed chestnuts*

32.5



**Herbstteller mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl
und glasierten Marroni, serviert mit Pilzrahmsauce**
*Autumn platter with homemade spätzle, red cabbage, brussels sprouts,
and glazed chestnuts, served with creamy mushroom sauce*

26.0

Desserts

Vermicelle mit Rahm
Vermicelle (chestnut puree) with whipped cream

CHF
11.5

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

14.5

Alle unsere Preise sind in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 8.1% ausgewiesen.
All our prices are shown in Swiss francs and include the statutory value added tax of 8.1%.

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden. | *For information about allergens please ask our staff.*