


Saisonale Empfehlungen

	Nüsslisalat an Himbeerdressing		15
	mit Hirschrohschinken und Haselnüssen	als Hauptgang	22
	Hirschcarpaccio mit Randen, Pistazien		18
	eingelegten Zwiebeln und Parmesan	als Hauptgang	26
	Wild Vegi Teller.... oder wenn der Jäger nicht getroffen hat		28
	Hirschpfeffer mit Rotkraut und Rosenkohl		32
	dazu hausgemachte Butterspätzli und Preiselbeerapfel		
	Rehgeschnetztes an Waldpilzrahmsauce		36
	mit Haselnuss-Broccoli und Kürbis-Kartoffelrösti		
	Rehschnitzel an Cranberryjus		39
	mit Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli und Büschelbirnen		
	Hirschfilet an Grand Veneur Sauce mit Butternusskürbis,		42
	Passionsfrucht und hausgemachten Marronikroketten und Büschelbirnen		
	Hausgemachter Rotweinkuchen		14
	mit eingelegten Zwetschgen und Zimtglace		
	Coupe Nesselrode		12

 = *Vegetarisch/Vegetarian*