

## Saisonale Empfehlungen

	<b>Nüsslisalat</b> mit kross gebratenem Speck und Ei		11/ 19
	<b>Nüsslisalat</b> mit Süss-Sauer eingelegtem Kürbis und Belperknolle		14/ 24
	<b>Wild Vegi Teller ....</b> oder wenn der Jäger nicht getroffen hat		28
	<b>Kürbisgnocci</b> an fruchtiger Preiselbeersauce mit leicht süsslichem Rotkraut, Federkohl, Kürbis und Haselnüssen		27
	<b>Rehrücken Filet</b> an Portwein-Holunderbeerenjus mit Serviettenknödel, leicht süsslichem Rotkraut süss-würzigem Federkohl und Kürbis		44
	<b>Hirschschnitzel</b> an Schalotten-Rotweinsauce mit goldbraun gebratenen Spätzli, leicht süsslichem Rotkraut Rosenkohl, Maroni und fruchtigem Preiselbeerapfel		38
	<b>Hirschgeschnetzeltes</b> an Quittenjus mit goldbraun gebratenen Spätzli, leicht süsslichem Rotkraut Rosenkohl, Maroni und fruchtigem Preiselbeerapfel		36
	<b>Rehpfeffer</b> mit goldbraun gebratenen Spätzli, leicht süsslichem Rotkraut Rosenkohl, Maroni und fruchtigem Preiselbeerapfel		32
	<b>Qualivo Entrecôte</b> an cremiger Morchelrahmsauce mit knusprigen Pommes Nature und Marktgemüse		46
	<b>Coupe Nesselrode</b> mit leichter luftiger Meringue, Rahm und Vanilleglace		9/ 12
	<b>Bratapfeltiramisu</b>		12
	<b>Wildsaison Menü Surprise</b>	3-Gang oder 4-Gang	65/ 78
	<b>Wildsaison Vegi-Menü Surprise</b>	3-Gang oder 4-Gang	55/ 68