

# Herbstkarte



## Vorspeisen:

Hausgemachte Kürbiscremesuppe

Teller Fr. 6.50

Portion Fr. 7.50

Nüsslisalat mit Ei

Fr. 7.50

## *Rehpfeffer*

mit Spätzli, Rotkabis, Backofenapfel mit Preiselbeeren, Maronis, Traubengarnitur

Fr. 27.—

## *Rehgeschnetzelttes an Wildrahmsauce*

mit Spätzli, Rotkabis, Backofenapfel mit Preiselbeeren, Maronis, Traubengarnitur

Fr. 29.—

## *Rehschnitzel*

mit Spätzli, Rotkabis, Rosenkohl, Maronis, Backofenapfel mit Preiselbeeren, Pastetchen mit Eierschwämmen und Wild-Rahmsauce, Rotweinbirne

Fr. 34.—

## *Jägerspätzli*

Spätzli mit Käse-Rahmsauce, Speckwürfeli, Champignos, Schinkenstreifen und Röstzwiebeln, im Ofen gratiniert dazu eine Portion Apfelmus

Fr. 20.—

## *Vegetarisch:*

### *Bunter Herbstteller*

mit Spätzli, roter Rotkabis, Rosenkohl, Maronis, Backofenapfel mit Preiselbeeren, Pastetchen mit Eierschwämmen und Wild-Rahmsauce, Rotweinbirne

Fr. 22.--

### *Vegispätzli*

Spätzli mit Käse-Rahmsauce, Röstzwiebeln, im Ofen gratiniert dazu eine Portion Apfelmus

Fr. 18.—