

Herbstkarte



Vorspeisen:

Hausgemachte Kürbiscremesuppe

Teller Fr. 7.--

Portion Fr. 8.50

Nüsslissalat mit Ei

Fr. 8.50

Rehpfeffer

mit Spätzli, Rotkabis, Rosenkohl, Rotweinbirne mit Preiselbeeren, Maronis, Traubengarnitur

Fr. 28.—

Rehgeschnetztes an Wildrahmsauce

mit Spätzli, Rotkabis, Rosenkohl, Rotweinbirne mit Preiselbeeren, Maronis, Traubengarnitur

Fr. 30.—

Rehschnitzel

garniert mit Wild-Rahmsauce, Eierschwämmli, Spätzli, Rosenkohl, Rotweinbirne mit mit Preiselbeeren, Maronis, Traubengarnitur

Fr. 34.--

Jägerspätzli

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

Fr. 22.—

Vegetarisch:

Bunter Herbstteller

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

Fr. 24.—

Vegispätzli

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

Fr. 20.—