



Fruchtige Kürbiscremesuppe mit geröstete Kürbiskernen Cream of pumpkin soup with roasted pumpkin seeds	14.00
Nüsslialat Mimosa lamb's lettuce Salad with egg	13.00
Nüsslialat garniert mit Speck & Ei dazu frische Croutons lamb's lettuce Salad garnished with bacon & egg with fresh croutons	14.50
Hausgemachter Hirschkraut nach « Jäger Art » An feine hausgemachte Spätzli mit Rotkraut, Preiselbeeren, Birne, Marroni Deer Stew "Hunter-Art" with homemade Spätzli, Red cabbage, Cranberries, Pear, Chestnuts	33.50
Rosa gebratenes Reh Schnitzel « Mirza » an rässige Wildrahmsauce serviert mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeeren, Birne, Marroni Deer Escalope "Mirza" with racy venison cream sauce with homemade Spätzli, Red cabbage, Brussels sprouts, Cranberries, Pear, Chestnuts	39.50

Dessert

Zwetschgen Sorbet mit Vieille prune Plum sorbet with Vieille prune	14.50
Vermicelles Vermicelles	9.50
Coupe Nesselrode Vanille Ice Cream and Vermicelles	13.00

Die Preise verstehen sich inklusiv der gesetzlichen Mehrwertsteuern