



| | |
|--|-------|
| Fruchtige Kürbiscremesuppe mit geröstete Kürbiskernen Cream of pumpkin soup with roasted pumpkin seeds | 14.00 |
| Nüsslisalat Mimosa lamb's lettuce Salad with egg | 13.00 |
| Nüsslisalat 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