



Fruchtige Kürbiscremesuppe mit geröstete Kürbiskernen 14.00
Cream of pumpkin soup with roasted pumpkin seeds

Nüsslisalat Mimosa 13.00
lamb's lettuce Salad with egg

Nüsslisalat garniert mit Speck & Ei dazu frische Croutons 14.50
lamb's lettuce Salad garnished with bacon & egg with fresh croutons

Hausgemachter Hirschpfeffer nach « Jäger Art » 34.50
An feine hausgemachte Spätzli mit Rotkraut, Preiselbeeren, Birne, Marroni
Deer Stew "Hunter-Art"
with homemade Spätzli, Red cabbage, Cranberries, Pear, Chestnuts

Rosa gebratenes Reh Schnitzel « Mirza » an rassige Wildrahmsauce 40.50
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

Dessert

Zwetschgen Sorbet mit Vieille prune 14.50
Plum sorbet with Vieille prune

Vermicelles 9.50
Vermicelles

Coupe Nesselrode 13.00
Vanille Ice Cream and Vermicelles

Die Preise verstehen sich inklusiv der gesetzlichen Mehrwertsteuern