



WILD SPEZIALITÄTEN



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

Nüsslalat Mimosa 13.00
lamb's lettuce Salad with egg

Nüsslalat 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

Rehgeschnetzelttes in Rahmsauce 34.50
serviert mit Spätzle und Rotkraut, Preiselbeeren, Birne und Maroni
Sliced venison in cream sauce served with spätzle and roast cabbage,
cranberries, pear and 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

Gebackene Apfelküchlein mit Vanilleeis 14.50
Baked apple fritters with vanilla ice cream

Vermicelles 9.50
Vermicelles

Coupe Nesselrode 13.00
Vanille Ice Cream and Vermicelles



Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

