



## Wild

## Vorspeise

Kürbiscremesuppe

mit Kürbiskernen und Kürbisöl

Nüsslisalat CHF 16.- GO

mit gebratenen Pilzen, karamellisierten Birnen, gehobeltem Parmesan und gerösteten Kürbiskernen an weissem Aceto Vinaigrette

## Hauptgang

Kürbisravioli an Salbeibutter CHF 37.— ACGO

mit gebratenen Pilzen Kürbis- und Feta Würfel

Wildschweinfilet auf heissem Stein CHF 46.— ACGO

serviert mit hausgemachten Spätzli und Preiselbeermarmelade

Rindfleisch geschnetzeltes «Stroganoff» CHF 47.– ACGO

serviert mit hausgemachten Spätzli und Sauerrahm

Paniertes Kalbsschnitzel mit Preiselbeermarmelade CHF 47.- AC

dazu Pommes Frites

Rehgeschnetzeltes an Preiselbeersauce CHF 48.— ACGO

serviert mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Marroni

Tatar «Cafe de Paris» Vorspeise CHF 23.–

serviert mit Toast und Butter Hauptspeise CHF

## Vegetarisch

Hausgemachte Spätzli

dazu Rotkraut und Marroni mit gebratenen Pilzen und Grillgemüse

Beilagen separat erhältlich

hausgemachte Spätzli, Rotkraut je CHF 8.-

September 2025, Preise ink. MWST

Allergene
A Gluten
B Krebse

C Eier

D Fisch

E Erdnüsse F Soja G Milch H Nüsse

L Sellerie

CHF

33.50 ACGO

N Sesam O Sulfite P Lupinen R Muscheln

M Senf