

# Vorspeisen

Nüsslisalat mit Birne und Feige  
und gebratenen Eierschwämmli, Baumnüssen und Himbeerdressing  
Fr. 15.50

Rindscarpaccio mit gebratenen Eierschwämmli  
Parmesanspäne und Zitronenöl  
Fr. 25.50

Kürbissuppe  
mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen  
Fr. 9.50

# Wildgerichte

Rehgeschnetztes „Jägerart“  
an Wildrahmsauce  
Fr. 39.50 / Fr. 36.50\*

Rehschnitzel  
mit frischen Eierschwämmli  
Fr. 40.50 / Fr. 37.50\*

Rosa gebratenes Wildschweinfilet  
auf glasiertem Rosenkohl mit Steinpilzsauce und Baumnussspätzli  
Fr. 37.00 / Fr. 34.00\*

Hirschpfeffer  
Fr. 34.50 / Fr. 31.50\*

Unsere Wildgerichte servieren wir mit Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl,  
mit Preiselbeeren gefülltem Apfel und glasierten Marroni.

*Herkunft:*

*Hirsch: EU Reh, Wildschwein: Österreich*

Die Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt

# Herbstgerichte

«Herbststeller»

Herbstliches Gemüse  
und Kürbis Amaretti Ravioli  
von Jolys Pasta in Dürnten  
mit Wacholderjus  
Fr. 29.00

Kürbisrisotto  
mit gebratenen Eierschwämmli  
Fr. 26.50

## Desserts

Vermicelles mit Meringues und Rahm  
Fr. 13.50 / Fr. 10.50\*

Coupe Nesselrode  
Fr. 14.50 / Fr. 11.50\*

\* für den kleinen Hunger

## Weinempfehlung

Contrada Bianco di Merlot  
Traubensorte: Merlot, weiss gekeltert  
Brivio, Mendrisio  
75cl Fr. 42.50 / pro dl Fr. 8.50

Allacher St. Laurent  
Traubensorte: St. Laurent  
Allacher Vinum Pannonia  
75cl Fr. 49.00 / pro dl Fr. 8.50

Die Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt