

Herbstkarte



Hauptspeisen

Rehpfeffer "Maison"	CH		30.50
Rotkraut garniert mit Marroni		1/2 Portion	26.50
Rosenkohl, Birne mit Preiselbeeren			
dazu Spätzli oder Kartoffelstock			
Rehschnitzel "Mirza"	EU		35.50
an feiner Wildrahmsauce und Pilzgarnitur		1/2 Portion	29.50
Rotkraut garniert mit Marroni			
Rosenkohl, Birne mit Preiselbeeren			
dazu Spätzli oder Nudeln			
Wildschwein Entrecôte Frischling	EU		31.50
an Waldpilzsauce			
Rotkraut garniert mit Marroni			
Rosenkohl, Birne mit Preiselbeeren			
dazu Spätzli oder Kartoffelstock			
Wildschwein Bratwurst	"es het, so lang's het!"	EU	18.00
an Zwiebelsauce mit Spätzli			
Wilder Teller	ohne Fleisch		23.50
Trüffel-Fagottini an Pilzrahmsauce			
Rotkraut und Rosenkohl			
garniert mit Marroni, Zwetschgen, frischen Pilzen und Trauben,			
dazu Birne mit Preiselbeeren und Spätzli			
Äpler-Hörnli			
Schwingerhörnli an einer Käserahmsauce mit Kartoffeln- und Schinkenwürfeli			19.00
garniert mit gerösteten Zwiebeln, dazu Apfelmus		1/2 Port.	15.00
(auch ohne Schinkenwürfeli möglich)			
Sauser Zyt		2dl	4.20
		3dl	6.30
		5dl	10.50
Wein Empfehlung:			
Pinot Noir Spätlese AOC Schaffhausen Jg. 2016		50cl	26.00
Syrah Les Corbassières (Barrique) Wallis Jg. 2011		75cl	47.00