

Herbstliche Grüsse

Kürbiscremesuppe

mit Rahm garniert & gerösteten Kürbiskernen



9.50 | 13.00

Herbstsalat

knackiger Blattsalat an feinem Preiselbeer-Dressing
garniert mit Trauben, gerösteten Nüssen & Kernen

klein 9.00
gross 14.00

Rehschnitzel «Mirza»

Zarte Schnitzel vom Reh an feiner Wachholderrahmsauce
Garniert mit Rotkraut, Zwetschgen, Marroni, Pilzen,
Rosenkohl und Birne, mit hausgemachten Spätzli

39.50

Hausgemachter Pfeffer vom Wild

(fragen sie unsere Bedienung, welcher Pfeffer im Angebot ist)
Pfeffer garniert mit Rotkraut, Zwetschgen, Marroni, Pilzen,
Rosenkohl und Birne, mit hausgemachten Spätzli

35.50

Wilder Teller

Der Teller mit den herbstlichen Beilagen ohne Fleisch
Trüffel-Fagottini an Pilzrahmsauce
Rotkraut mit Marroni und Rosenkohl, Birne, frischen Pilzen und Trauben
Garniert mit hausgemachten Spätzli

24.50

Käseschnitte Maison

Brot, Schinken, Tomaten, mit Käse überbacken und mit Spiegelei garniert

23.50
klein 19.50

«Jägerwy» Humagne rouge, Cornalin, Pinot Noir, Diolinoir, Syrah

1dl 6.30

«Sausser Zyt»



5dl 17.00

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Allergiker: Für Infos zu Allergenen in unseren Gerichten, wenden Sie sich an unser Servicepersonal.