

## HERBSTZEIT – WILDZEIT – RISCHLIZEIT

**Lieber Gast**  
Wiederum dürfen wir Ihnen  
unsere einheimischen Spezialitäten anbieten

### Vorspeisen

<b>Jägersalat</b> mit Trauben, Champignons, Birnen, Brotcroutons und französischer Sauce	10.50
<b>Herbstlicher Salat</b> mit lauwarmen Pilzen, Kernen und Feigen an Himbeerdressing	11.00
<b>Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe</b> mit Kürbisöl, Kernen und Rahmhaube	10.50



## Pfeffer aus einheimischer Jagd

garniert mit Perlzwiebeln, Speck, Brotcroutons, Champignons und Früchten

### Rehpfeffer

mit Spätzli

32.50

mit Spätzli und Gemüse

36.50

### Hirschpfeffer

mit Spätzli

31.50

mit Spätzli und Gemüse

35.50

### Gampfeffer

mit Spätzli

31.50

mit Spätzli und Gemüse

35.50



## Diverse Spezialitäten

Die folgenden Gerichte servieren wir mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl...

**Hirschschnitzel "Wäng"** 39.00  
mit Morchelrahmsauce

**Hirschentrecôte** 42.00  
mit Morchelrahmsauce

**Rehschnitzel "Schratten"** 39.50  
an Champignonrahmsauce

**Rehgeschnetzeltetes "Husart"** 39.50  
an Champignonrahmsauce



## Vegetarisch

**Herbstlicher Gemüseteller** 27.50  
mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Früchten und Champignonrahmsauce

**Kürbisravioli an Preiselbeeren Sauce** 26.00