

HERBSTZEIT – WILDZEIT – RISCHLIZEIT

Lieber Gast
Wiederum dürfen wir Ihnen
unsere einheimischen Spezialitäten anbieten

Es kann sein, dass nicht immer alle Speisen vorhanden sind.
Besten Dank für Ihr Verständnis

Vorspeisen

Jägersalat

mit Trauben, Champignons, Birnen,
Brotcroutons und französischer Sauce

11.00

Herbstlicher Salat

mit lauwarmen Pilzen, Kernen und Feigen
an Himbeerdressing

12.00

Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe

mit Kürbisöl, Kernen und Rahmhaube

11.00



Pfeffer aus einheimischer Jagd

(nicht immer alle erhältlich)

garniert mit Perlzwiebeln, Speck, Brotcroutons,
 Champignons und Früchten



Reh

mit Spätzli

mit Spätzli und Gemüse

35.00

39.00

Gams

mit Spätzli

mit Spätzli und Gemüse

33.00

37.00

Hirsch

mit Spätzli

mit Spätzli und Gemüse

33.00

37.00

Diverse Spezialitäten

Alle Gerichte servieren wir mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl

Rehschnitzel "Schratten"

an Champignonrahmsauce

42.00

Hirschgeschnetzeltes

an feiner Morchelrahmsauce

39.50

Hirschschnitzel "Wäng"

mit Morchelrahmsauce

39.50

Hirschentrecôte "Blasen"

mit Morchelrahmsauce

44.00

Vegetarisch

Herbstlicher Gemüseteller

mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Früchten und Champignonrahmsauce

29.00

Folgende Speisen servieren wir Ihnen ab 18.00 Uhr

Rehrückenmedaillon im Speckmantel 49.00
mit einer Preiselbeeren Sauce, Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli

Rehrücken servieren in zwei Gängen ab 2 Personen

Rehrücken "Rischli" pro Person 59.00
mit Wildrahmsauce, Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli serviert



Familie Kuster-Wicki • 6174 Sörenberg • Tel. +41 41 488 12 40 • Fax +41 41 488 24 69
info@hotel-rischli.ch • www.hotel-rischli.ch

Preis in CHF und inkl. 7.7 % MwSt.