



WILD SPEZIALITÄTEN

Kürbiscrème-Suppe **11.50**
(mit Rahmhaube, Croutons und Wilde Kräuter)

Gefüllte Teig Pastete mit Pilzrahmsauce **35.50**
(mit frischen Eierschwämmen, Steinpilze und Champignons)
Dazu Rotkraut, Maroni, Spätzle und Äpfel mit Preiselbeeren

Pappardelle «al Ragu di Chinghiale **30.50**
(ein Toskanische Wildschwein (AT) Ragout selbst gebeizt)

Gämse-Pfeffer (AT) «Grenzstein» selbst gebeizt **40.50**
(mit Trauben, Champignons, Speck und Croutons dazu Rotkraut, Spätzle und Äpfel mit Preiselbeeren)

Reh-Entrecote Tranche (AT) **49.50**
 an Pflaumen, frische Eierschwämme und Portweinsauce
(mit Spätzle, Maroni, Rotkraut und Äpfel mit Preiselbeeren)

Hirsch-Filet (AT) «Stroganoff mit Eierschwämme» **46.50**
(mit Kräuter Spätzle, Maroni, Rotkraut, Rosenkohl und Äpfel mit Preiselbeeren)

Desserts

Selbstgemachte Vermicelles mit Meringue und Rahm und Kirsch **8.50**

Coupe Nesselrode mit Selbstgemachte Vermicelles, Meringue, Vanille Glace, Rahm **12.50**

Zwetschgen Kompott mit Vanille oder Zimt Glace **10.50**