



Kürbiscreme Rahmhäubchen und Kürbiskerne	9.50
Steinpilzcreme mit Rahmhäubchen	13.50
Selleriesalat mit Nuss, Apfel & Trauben	13.50
Nüsslisalat mit Entenbrust, Apfel, Nuss, Trauben	19.50
Hubertusteller Wildterriner, Entenbrust, Sellerie- & Nüsslisalat Apfel, Nuss, Toast & Butter	Vorspeise 19.50 / Hauptgericht 28.—
Herbst Rösti Speckwürfeli, Nuss, Birnen & Raclettekäse	26.—
Jägerspaghetti Rehfleisch, Wildsauce, Waldpilze, Knoblauch, Schnittlauch	29.—
Zürcher Wildgeschnetzeltes mit Waldpilzen Rehfleisch an Wildrahmsauce mit Rösti, Apfel & Preiselbeer	38.—

REHPFEFFER

Spätzli, Rotkraut, Marroni, Apfel & Preiselbeer, Croutons, Speck
Silberzwiebeln
36.50

WILDSCHWEIN ENTRECOTE an Waldpilzsauce

Spätzli, Rosenkohl
Rotkraut & Kastanien
36.—

Rehschnitzel MIRZA an Wildrahmsauce
mit Apfel, Preiselbeer, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni
garniert mit Speckwürfeli, Croutons,
Silberzwiebel und Pilzen
dazu Spätzli
43.50

Rehrücken CLASSIC
mit Apfel, Preiselbeeren, Rotkraut, Rosenkohl
Kastanien, Rotweibirne, Trauben
garniert mit Speckwürfeli, Croutons,
Silberzwiebeln und Pilzen
dazu Spätzli und Pommes Croquettes
ab 2 Personen 56.— pro Portion

MENU WILD

Fr. 55.— / ohne Vorspeise & Dessert Fr. 39.50

Herbststeller
Nüsslisalat mit Ei Speck Croutons
& Selleriesalat Apfel und Baumnuss

Hirsch Entrecôte
an Wildrahmsauce mit Waldpilzen
Spätzli, Rotkraut und Marroni, Apfel mit Preiselbeer

Crème Brulée Vanilleglace & Bricelet

MENU VEGI

Fr. 42.— / ohne Vorspeise & Dessert Fr. 29.50

Nüsslisalat mit Croutons & Ei

Blätterteigpastetli mit Waldpilzfüllung an Rahmsauce
Spätzli, Rotkraut mit Marroni
Apfel & Preiselbeere

Coupe Nesselrode
Vermicelle, Vanilleglace, Rahm & Bricelet