



# Herbstgenüsse...

## ...unsere Vorspeisen...

**Herbstsalat** mit gebratenen Speckstreifen und Waldpilzen,  
gehackten Kürbiskernen und Croutons beträufelt mit Kürbisdressing 16.50  
Mixed greens with bacon, mushrooms, pumpkin seeds and croutons on pumpkin dressing  
Salade verte mêlée aux lardons, champignons, graines de potiron avec une sauce salade de potiron

**Wildkraftbrühe** mit Maroni-Griessklösschen 9.50  
Clear game soup / Consommé de gibier

## ...unsere Hauptgerichte...

**Farbenfroher vegetarischer Herbstteller**  
Buntes Herbstgemüse an Kräuterschaum mit Kartoffel-Maronibaumkuchen 28.00  
Vegetable plate with herb foam and potato-chestnut terrine  
Assiette de légumes, mousse aux fines herbes et terrine de pommes de terre et marrons

**Hirschpfeffer verfeinert mit dunkler Toblerone**  
mit Garnitur von gebratenem Speck, Pilzen, Silberzwiebeln und Trauben,  
dazu hausgemachter Rotkohl und Kräuterspätzli 29.50  
Jugged deer with garnish of bacon, mushrooms and grapes, red cabbage and herb spaetzli  
Civet de cerf avec une garniture de lardons, champignons et raisins,  
chou rouge et spaetzli aux fines herbes

**Am Knochen gebratenes Rehentrecôte** unter der Nuss-Krokanthaube  
an Wacholderjus, serviert mit gebratenen Rosenkohl, glasierten Marroni,  
gepickelten Eierschwämmli und Kartoffel-Maronibaumkuchen 43.00  
Roast entrecote of venison with nut crust, juniper sauce, Brussel sprouts,  
glazed chestnuts, chanterelles and potato-chestnut terrine  
Entrecôte de chevreuil en croute de noix, sauce de genévrier choux de Bruxelles,  
marrons glacés, chanterelles et terrine de pommes de terre et marrons