



Herbst Menu 2026

Leicht angebratenes Rehcarpaccio mit Nüsslisalat und Orange Filet	21
Kürbis Suppe mit Trüffel	12
Kakao Tagliatelle an Hasenragoutsauce	27
Wild Teller (Spätzli Rosenkohl Birne Kastanien Rotkraut)	28
Hirschfilet mit Eierschwammli Sauce	44
Salmi vom Hirsch	32
Hirsch Schnitzel an Wildrahmsauce	34
(Rotkraut ,Marroni, Spätzli,Preiselbeeren.)	
Kastanien Creme brulée	12
Vermicelles	12
Coupe Nesselrode	14

