



Herbst Menu

- _ Leicht angebratenes Rehcarpaccio mit Kräutern und Merlot Birne 23
 - Kürbis Amaretti Suppe 14
 - _ Wildschweinschinken mit Feigen und Gorgonzola 22
 - _ Kakaotagliatelle an Hasenragoutsauce 27
 - _ Kürbisgnocchimit Eierschwammli Sauce 26
 - Hirschfilet mit Eierschwammli Sauce 44
 - Salmi vom Hirsch 38
 - Biergeschmorte Wildschweinhaxe 34
 - (Rotkraut ,Marroni, Spätzli, Preiselbeeren.)
 - _ Vermicelles 14.50
 - _ Kastanien Creme bruléé 14.50
- 