

Herbstliche Köstlichkeiten

Suppen

Hausgemachte Kürbis Cremesuppe Mit Kürbis Kern	Sfr. 8.50
Jäger Suppe Mit Hirsch Fleisch Einlage	Sfr. 9.00

Vorspeisen

Nüsslisalat Bad Klus Gebratene Steinpilze, Speck und Croutons	Sfr. 12.50
Jäger Salat Gemisster Salat, , Nüsse, Parmesan Splitter und Rehstreifen	Sfr. 13.50

Hauptgerichte

Penne Cacciatore Feine Penne mit Hirschgeschnetzeltes, Speck, Zwiebeln und Petersilie	Sfr. 18.50
Hirschpfeffer „Klassische Art“ Hirschpfeffer serviert mit Spätzli, Rotkraut, Maroni, Apfelschnitzel und Preiselbeeren	Sfr. 27.00
Risotto Tartuffo Sämiges Risotto mit schwarzem Trüffel, Rucola und Parmesan	Sfr. 22.50
Hausgemachte Ravioli (Reh Fleisch Füllung) An Butter und Salbei	Sfr. 22.50
Reh Filet auf Wurzelpeterligemüse Kartoffeln, Schalotten, Rahm und Frucht Garnitur	Sfr. 29.50
Hirsch Medaillon in Pfeffersauce Spätzli , deftige Speckbohnenpäckli und Frucht Garnitur	Sfr. 32.50

Eine kleine Portion auf Verlangen fr. 2.- günstiger

Dessert

Torta Della Nonna Zitronencremekuchen	Sfr. 6.50
Hausgemachter Panna Cotta Mit Waldbeeren und Rahm	Sfr. 7.50
Hausgemachter Tiramisu`	Sfr. 7.80
Hausgemachter Frucht Salat	Sfr. 6.50
Vermicelles mit Rahm und Kirsch	Sfr. 8.70
Coupe Nesselrode Vermicelles, Meringues, Vanilleglace und Rahm	Sfr. 7.80
Rotwein Zwetschgen mit Panna Excelsior	Sfr. 7.80
Hausgemachtes Apfelchüechli mit Vanillesauce	Sfr. 8.50