

# Wildspezialitäten

*Kürbissuppe mit Rahmhäubchen und seinen Kernen* 12.- SFr.

*Herbstsalat mit Pilzen, Speck, Trauben  
und Croûtons an Balsamicodressing* 12.-/18.- SFr.

*Spätzlipfanne (mit Tomaten, Speck, Zwiebeln und Käse)* 18.- SFr.

*Spätzlipfanne mit Herbstbeilagen* 24.- SFr.

*Kartoffel-Gemüserösti mit flambierter Wildleber  
an Cognac-Rahmsauce* 25.- SFr.

*Hausgemachter Hirschpfeffer\** 28.- SFr.

*Rehpfeffer nach Jägerart\** 35.- SFr.

*Rosa gebratenes Rehhüftli an Wacholdersauce\** 41.- SFr.

*Hirschentrecôte an Pfeffersauce\** 42.- SFr.

\* Als Beilagen servieren wir:

- Hausgemachte Spätzli oder Kroketten oder Nudeln
- Herbstgemüse
- Maroni und Früchte mit Preiselbeeren