



Restaurant/ Dorfstübli

Herbst- und Wildspezialitäten aus direkter Jagd

Kürbis-Apfelcremesuppe
mit gerösteten Kernen und Öl
Fr.13.50

**Hausgeräuchtes Wildschweinkarree
und Büffelmozzarella an Basilikum-Sauerrahm**
auf Salat mit Fregola-Sarda und Ruccola
Fr. 20.00

Jung-Hirschpfeffer Försterart
mit Champignons, Speck, Croûtons und Spätzli
Preiselbeerapfel
Fr 32.00

Hirschfleischstreifen Försterart
an Wildrahmsauce mit Champignons, Speckstreifen,
Croûtons und Spätzli
Fr. 36.00

Hirschschnitzel Hubertus
mit Frisch-Pilz Ragout, Rotweinsauce und gebratener
Speck, Preiselbeerapfel und Spätzli
Fr. 39.00

Rehschnitzel Winzerart
an Wildrahmsauce mit Traubenviertel und Speck
Preiselbeerapfel und Spätzli
Fr. 41.00

*Zusätzlich Port.Rotkraut mit Marroni Fr. 6.50
oder nur Port. Marroni, Rotkraut oder Rosenkohl*

Asiatisch angehaucht aus dem Wok
Hirschfiletstreifen an roter Thai-Currysauce
auf Asia-Gemüse mit Sojasprossen,
Jasminreis-Eierreis
Fr. 43.00