

# Feine Wildgerichte

## Vorspeisen

Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe,  
mit Kernen und Öl verfeinert 9.70

Blattsalat „Förster Art“ 12.50  
mit gebratenen Speckstreifen, Brotcroutons und Champignons

## Hauptgänge

Herbstteller (Vegetarisch) 24.00  
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl,  
gemischte Waldpilze mit Trauben, Preiselbeerapfel  
dazu eine luftige Wildrahmsauce

Feiner Wildpfeffer je nach Jagd (Hirsch, Reh oder Gämse) 28.00  
dazu Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl, Preiselbeerapfel  
und hausgemachte Spätzli

Zartes Wildgeschnetzeltes an einer sämigen Wildrahmsauce, 29.50  
dazu Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl, Preiselbeerapfel  
und hausgemachte Spätzli

Rosa gebratene Rehschnitzel auf sautierten Waldpilzen, 34.50  
mit feiner Wildrahmsauce, Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl  
und Preiselbeerapfel, dazu hausgemachte Spätzli