

Weidmanns heil ... bringt des Koches kurze Weil

Suppen

Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe, mit Kernen und Öl verfeinert	9.50
Steinpilzcrèmesuppe mit Hirschmostbröckli als Einlage	9.50

Herbstliche Salate und Vorspeisen

Nüsslisalat „Maison“ mit gehacktem Ei und frittierten Champignons	13.00
Nüsslisalat „Förster Art“ mit gebratenen Speckstreifen, Brotcrôutons und Champignons	14.50
Weissweinsrisotto mit gemischten Waldpilzen, begleitet von gebratenen Wildfleischstreifen	
als Vorspeise	16.50
als Hauptgang	26.50

Vegetarischer Herbstschmaus

Tagliatelle mit gemischten Waldpilzen, an einer leichten Kräuterrahmsauce	20.50
Herbstteller Hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl, gemischte Waldpilze mit Trauben, Preiselbeerapfel, Rotweibirne, dazu eine luftige Wildrahmsauce	25.00