

Weidmanns heil ... bringt des Koches kurze Weil

Suppe und Salat

| | |
|--|-------|
| Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe, mit Kernen und Öl verfeinert | 9.50 |
| Blattsalat „Maison“ mit gehacktem Ei und frittierten Champignons | 13.00 |
| Blattsalat „Förster Art“ mit gebratenen Speckstreifen, Brotcrôutons und Champignons | 14.50 |

Feine Hauptgerichte von Wald und Wiese

| | |
|--|-------|
| Herbststeller Hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl, Preiselbeerapfel, Rotweibirne, dazu eine luftige Wildrahmsauce | 25.00 |
| Hirschentrecôte Bordelaise rosa gebraten, an einer kräftigen Rotweinsauce mit Markscheiben, als Beilage hausgemachte Birnenpizokel und Rotkraut mit Maroni | 36.00 |
| Rosa gebratenes Hirschfilet an einer Wildrahmsauce dazu Rotkraut mit Maroni, Preiselbeerapfel und hausgemachte Spätzli | 42.00 |
| Rehrückenfilet am Stück gebraten an einer Wildrahmsauce dazu Rotkraut mit Maroni, Preiselbeerapfel und hausgemachte Spätzli | 48.00 |