

Saisonale Spezialitäten / *Seasonal specialties*

Vorspeisen / *starters*

Sämige **Kürbis-Orangen-Ingwer-Suppe** CHF 12.50
mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen
Creamy pumpkin-orange-ginger soup
with pumpkin seed oil and roasted pumpkin seeds

Frische hausgemachte **Waldpilzcremesuppe** CHF 13.00
Homemade mushroom soup

Herbstlicher Blattsalat mit lauwarmen Geisskäse CHF 17.50
an Feigen-Apfelchutney
Autum leaf-salad with lukewarm goat cheese and fig-apple chutney

Nüsslisalat mit gebratenen Speckstreifen, Waldpilzen, CHF 19.50
Ei und Brotcroûtons an Haus-Dressing
Lamb's lettuce with bacon, mushrooms, egg and croûtons

Tagliatelle mit Kürbis und Marroni CHF 20.00
Noodles with pumpkin and chestnuts

Vorspeise / starter CHF 20.00
Hauptgang / main course CHF 25.50

Hauptgerichte mit den klassischen Beilagen *main courses with classic side dishes*

Rehschnitzel an Quitten-Wildsauce CHF 45.50

Scallops of venison with quince-game sauce

Rehpfeffer „Frohsinn“ CHF 39.50

mit Speckstreifen, Silberzwiebeln, Champignons und Brotcroûtons

Jugged venison with bacon, pearl onions, champignons and croûtons

Chef's „Jägerpfännli“ CHF 44.50

Geschnetzeltes Rehfleisch «Mirza» an sämiger Waldpilz-Rahmsauce

Flakes of venison with mushroom sauce

Gebratenes **Hirschentrecôte** an Preiselbeer-Gin-Sauce CHF 45.50

Deer entrecôte with rosemary cranberry-gin-sauce

Klassische Beilagen: Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, karamellierte Marroni & Preiselbeerapfel

Classic side dishes: handmade spaetzle, red cabbage, brussels sprouts, glazed chestnuts and apple with cranberry

Urchige Innerschwyzter Wildbratwurst an Preiselbeer-Gin-Sauce CHF 26.50

mit knuspriger Butterrösti

Game sausage with cranberry-gin-sauce and hash browned potatoes

Herbststeller mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Preiselbeerapfel CHF 31.50

und Pastetli mit Pilzragout

Autumn plate with handmade spaetzle, red cabbage, brussels sprouts, mushrooms, chestnuts, cranberry apple, puff pastry pie with mushrooms

Herkunft: Hirsch- und Rehfleisch Europa

Geduld in allen Dingen führt sicher zum Gelingen

Lieben Dank, dass Sie für die à la carte Gerichte etwas mehr Zeit einplanen