

Herbstliche Spezialitäten

Kürbissuppe mit Kürbiskernen <i>Crème de potiron avec graines de courge</i>	Fr. 11.50
Wild – Kraftbrühe mit Wachtelei <i>Consommé de gibier à l'œuf de caille</i>	Fr. 11.50
Herbstsalat mit flambierten Waldpilzen, Trauben, Nüssen und Datteln <i>Salade d'automne aux champignons des bois flambés, raisins, noix et dattes</i>	Fr. 15.50
Steinpilz-Gratin (als Vorspeise) <i>Gratin de bolets (en entrée)</i>	Fr. 18.50
Rehpfeffer nach Jägerart, garniert, Spätzli <i>Civet de chevreuil Chasseur, spätzli, garniture chasse</i>	Fr. 32.50
Rehgeschnetzeltes St. Hubertus, mit Pilzrahmsauce, Spätzli, herbstlich garniert <i>Emincé de chevreuil St. Hubertus, sauce aux champignons des bois, spätzli, garniture d'automne</i>	Fr. 39.50
Rehschnitzel Mirza, mit Pilzrahmsauce, Früchten, Herbstgemüse und Spätzli <i>Médallions de chevreuil Mirza, garnis de fruits, légumes d'automne et spätzli</i>	Fr. 39.50
Rehrücken, garniert mit Spätzli, Früchten, Waldpilzen und Herbstgemüse <i>Selle de chevreuil, garnie de fruits, champignons et légumes d'automne</i> (wird in zwei Gängen serviert)	Fr. 56.00

Dessert

Portion Vermicelles <i>Portion de vermicelles</i>	Fr. 9.50
Coupe Vermicelles <i>Coupe vermicelles</i>	Fr. 11.50
Marinierte Rotweinzwetschgen mit Zimtglacé <i>Prunes pochées au vin rouge, glace à la cannelle</i>	Fr. 11.50
Waldbeeren – Gratin <i>Gratin aux fruits des bois avec glace vanille</i>	Fr. 11.50
Marroni-Mousse <i>Mousse aux marrons</i>	Fr. 11.50