



Wild-Vorspeisen

Waldpilzcrèmesuppe Croutons	CHF	11.00
Wildpastete mit Cumberland-Sauce Selleriesalat	CHF	16.50



Wild-Hauptgänge



Wilder Vegi-Teller hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl glasierte Marroni & Apfel mit Preiselbeeren auf Wunsch mit Wildrahmsauce	CHF	28.00
Rehschnitzel an Wildrahmsauce hausgemachte Spätzli Rotkraut, Rosenkohl & glasierte Marroni	CHF	36.00
Rehpfeffer nach Art des Hauses hausgemachte Spätzli Rotkraut, Rosenkohl & glasierte Marroni	CHF	34.00

Herbstliche Desserts



Vermicelles mit Rahm kleine Portion	CHF	12.50
	CHF	10.50
Coupe Nesselrode Vermicelles, Meringues, Vanilleglace & Rahm	CHF	12.50

... und dazu ein Glas Wein

Valpolicella Ripasso, Pegrandi, Venetien Italien	1dl	CHF	8.00
--	-----	-----	------





Seasonal Starters

Cream of forest mushrooms soup
Croutons CHF 11.00

Venison pastry with Cumberland sauce
celery salad CHF 16.50



Wild Main Dishes



Vegetarian autumn platter
home-made flour dumplings, braised red cabbage & Brussels sprout
glazed sweet chestnuts & a poached apple with lingonberry jam
served with venison cream sauce CHF 28.00

Venison escalope on venison cream sauce
home-made flour dumplings
braised red cabbage, Brussels sprout & glazed sweet chestnuts CHF 36.00

Jugged venison la barca style
home-made flour dumplings
braised red cabbage, Brussels sprout & glazed sweet chestnuts CHF 34.00

Sweet Autumnal Desserts



Vermicelles (chestnut purée) & whipped cream CHF 12.50
small portion CHF 10.50

Coupe Nesselrode
chestnut purée, meringues, vanilla ice cream & whipped cream CHF 12.50

... and a glass of wine

Valpolicella Ripasso, Pegrandi, Veneto Italy 1dl CHF 8.00



All prices in CHF (Swiss Franc). Service and VAT are included.

venison • Switzerland, Austria, Hungary