

WILDKARTE *Game Specialties*

VORSPEISEN | STARTERS

Kürbiscremesuppe, verfeinert mit Kürbiskernöl,
gerösteten Kürbiskernen und Croutons 12.50

*Cream of Pumpkin Soup, refined with Pumpkin Seed Oil,
Roasted Pumpkin Seeds and Croutons*

„Herbstzauber“ – Nüsslisalat mit knusprigem Speck,
gehacktem Ei, eingelegten Pilzen und Croutons 16.50

*“Autumn Magic” – Lamb’s Lettuce Salad with Crispy Bacon,
Chopped Egg, Pickled Mushrooms and Croutons*

HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

Hirschpfeffer „Jägerart“ mit hausgemachten Spätzli,
konfiertem Feigen-Rotkraut, Marroni und Preiselbeer-Apfel 36.50

*Hunter-Style Venison Stew with Homemade Spaetzle,
Confit Red Cabbage with Figs, Chestnuts and Cranberry Apple*

Rehschnitzel an Eierschwämmli-Ginrahmsauce mit hausgemachte Spätzli,
konfiertes Feigen-Rotkraut, Marroni und Preiselbeer-Apfel 43.50

*Roe Deer Escalope with Chanterelle Gin Cream Sauce
with Homemade Spaetzle, Confit Red Cabbage with Figs,
Chestnuts and Cranberry Apple*

Herbstteller mit hausgemachten Spätzli, konfiertem Feigen-Rotkraut,
Marroni und Preiselbeer-Apfel an Eierschwämmli-Rahmsauce 32.50

*Autumn Platter with Homemade Spaetzle, Confit Red Cabbage with Figs,
Chestnuts and Cranberry Apple, served with Chanterelle Cream Sauce*

DESSERT | DESSERT

Glühwein-Zwetschgen mit Zimtglace und Walnuss-Crumble 12.50

Mulled Wine Plums with Cinnamon Ice Cream and Walnut Crumble

Coupe Nesselrode – Vermicelles, Meringue, Vanilleglace und Rahm 14.50

*Coupe Nesselrode – Chestnut Vermicelles, Meringue,
Vanilla Ice Cream and Whipped Cream*