

SAISON

VORSPEISEN

Kürbiscremesuppe 12

mit gerösteten Kürbiskernen,
Rahm und Kürbisöl

Nüsslisalat 15

mit lauwarm geröstetem Kürbis,
gebratenen Pilzen, Sprossen
an Preiselbeerdressing

WEINEMPFEHLUNG

Müller Thurgau
Weingut Familie Meier
Berlingen/TG

1 dl 75 cl
8 | 51

Campesino Tinto
Crianza
François Lurton & Michel Rolland
Toro, Zamora, Spanien

1 dl 75 cl
8.90 | 55

HAUPTSPEISEN «WILD-SPEZIALITÄTEN»

Wildschweinpfeffer «Förster Art» 38

mit Speck, Pilzen, Trauben und Croûtons,
Rotkraut, Rosenkohl und Marroni,
Rotweinbirne mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzli

Wildschwein short ribs 42

an Blaubeer-Jus
mit Rotkraut, Rosenkohl und Süsskartoffel-Stampf

Rehschnitzel 42

an Blaubeer-Jus
mit Rotkraut, Rosenkohl und Marroni,
Rotweinbirne mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzli

Herbsttraum 32

mit lauwarm geröstetem Kürbis, Pilzen,
Rotkraut, Rosenkohl und Marroni,
Rotweinbirne mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzli

Rehrücken ab 2 Personen 68 pro Person

in zwei Gängen serviert, Plattenservice
an Blaubeer-Jus
mit Rotkraut, Rosenkohl und Marroni, Rotweinbirne und hausgemachten Spätzli;
im 2. Gang mit Süsskartoffel-Stampf

KÄSEFONDUE

Verschiedene Variationen

Im Innenhof ab 18 Uhr | Montag bis Samstag | Mitte November bis Ende Februar

Deklaration: Wildschwein, Reh: EU. Eier: Schweizer Freilandhaltung.

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren Speisen.  vegetarisch.

Alle Preise in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.