

SAISON

VORSPEISEN

- Kürbiscremesuppe  12
mit gerösteten Kürbiskernen,
Rahm und Kürbisöl
- Nüsslisalat  15
mit lauwarm geröstetem Kürbis,
gebratenen Pilzen, Sprossen
an Preiselbeerdressing

WEINEMPFEHLUNG

- Müller Thurgau ^{1 dl 75 cl}
8 | 51
Weingut Familie Meier
Berlingen/TG
- Campesino ^{1 dl 75 cl}
8.50 | 55
Tinto Crianza
François Lurton & Michel Rolland
Torro, Zamora, Spanien

HAUPTSPEISEN «WILD-SPEZIALITÄTEN»

- Wildschweinpfeffer «Förster Art» 38
mit Speck, Pilzen, Trauben und Croûtons,
Rotkraut, Rosenkohl und Marroni,
Rotweibirne mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzli
- Rehschnitzel 42
an Preiselbeersauce
mit Rotkraut, Rosenkohl und Marroni,
Rotweibirne mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzli
- Herbsttraum  32
mit lauwarm geröstetem Kürbis, Pilzen,
Rotkraut, Rosenkohl und Marroni,
Rotweibirne mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzli
- Rehrücken ab 2 Personen 68 pro Person
in zwei Gängen serviert, Plattenservice
im Pistazienmantel mit Portweinjus
mit Rotkraut, Rosenkohl und Marroni, Rotweibirne und hausgemachten Spätzli;
im 2. Gang mit Kartoffelgratin

DESSERT

- Haselnuss-Panna Cotta 14
mit eingelegten Birnen

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

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