



Vorspeisen:

Kürbiscremesuppe
mit Brotcroutons Chf. 09.50

Nüsslisalat mit gebratenen Eierschwämmli und Speck Chf.13.50

Hauptgänge:

Rehschnitzel „Mirza“
an Eierschwämmli sauce
serviert mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierten Maroni und gefülltem Apfel
Chf.32.50

Wildererpfanne
Rehgeschnetzelttes an Grappasauce
vermischt mit Nudeln, Rosenkohl, Kürbiswürfel, Eierschwämmli und Trauben
Chf.24.50

Hirschpfeffer
serviert mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierten Maroni und gefülltem Apfel
Chf.27.50

Wildschweinentrecote
serviert mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und glasierten Maroni Chf.27.50

Vegetarischer Herbsttopf
mit Spätzli, Rosenkohl, glasierten Maroni, Kürbiswürfel und Eierschwämmli
Chf.19.50

Eierschwämmli toast
gebratene Eierschwämmli an Rahmsauce
serviert auf Toastscheiben Chf.18.50

Dessert:

Vermicelles
garniert mit Rahm Chf.09.50

Coupe Nesselrode Chf.10.50