






Wildmenü

Vorspeisen

Herbstsalat Nüsslisalat mit Rotkraut, Kastanien, Trauben und Pfifferlingen	  	15.00
Hirschcarpaccio mit Rucola, Randel-chips, Mandeln und Blaubeeren	 	19.00

Hauptgerichte

Hirschrack an Johannisbeerjus mit Rösti und Birnen		39.00
Tagliata vom Hirschentrecôte mit Steinpilzen, Polenta und Gemüse		43.00

Dessert

Vermicelle mit Vanilleglace und warmen Amarena		11.00
--	---	-------