



WILDKARTE

22.09 - 14.11.2026

Kürbiscremesuppe 10.50

Mit Kernen und Kürbisöl

Spätzli Gemüse Pfanne 25.50

Vegi Wild Teller 28.50

An einer feiner Wildrahmsauce, serviert mit hausgemachtem Spätzli, dazu Rotkraut und Rosenkohl sowie Birnen mit Preiselbeeren und Kastanien

Hirschravioli 27.50

An Wildrahmsauce

Hirschpfeffer 38.50

Serviert mit hausgemachtem Spätzli, dazu Rotkraut und Rosenkohl sowie Birnen und Preiselbeeren und Kastanien

Rehgeschnetzeltes 41.50

An einer feinen Wildrahmsauce, serviert mit hausgemachten Spätzli, dazu Rotkraut und Rosenkohl sowie Birnen mit Preiselbeeren und Kastanien

Rehrücken Pro Person 65.00

Bei Vorbestellung, ab 2 Personen

DESSERT

Vermicelles 10.50

Mit Meringues und Schlagrahm

Coupe Nesselrode 14.50

Mit Vermicelles, Meringues, Schlagrahm und Vanilleglace

MONATSWEIN

Edizione Cinque Autoctoni 2021 14.5% 1 dl 8.50

Fünf einheimische Tafelweine Edition Rotwein, Italien, verschiedene Regionen 75 cl 56.00

Tiefes, dunkles Purpur. Kräftige, komplexe Aromen von Schwarzkirschen, Pflaumen und schwarzen Johannisbeeren, mit Noten von Vanille und Gewürzen. Vollmundig am Gaumen mit weichen, runden Tanninen. Sehr anhaltender Abgang. Rebsorte: Primitive, Negroamaro, Sangiovese, Montepulciano Schwarze Malvasi