

Kulinarischer Herbstspaziergang



Je nach Jagderfolg servieren wir Ihnen
Reh, Gams, Hirsch oder Steinbock Spezialitäten.

Vorspeisen:

Äplersuppe

Alpkäse - Knoblauchrahmsuppe mit Croutons

Fr. 8.40

Herbst - Salat

Blattsalat umgeben von hausgemachtem Hirsch-Mostbröckli

Fr. 13.50

Winzer-Salat

Blattsalat garniert mit Weintrauben, Baumnüssen und Parmesan

Fr. 11.50



Tellergerichte :

Hausgeräucherte Wildwurst

dazu Käse-Spätzli und Apfelmus

Fr. 20.50

Spätzli „Maria Luzia“

Eierspätzli, Zwiebeln, Speck und Käse

Fr. 20.50

kleine Portion

Fr. 15.50

Gemüse-Teller „Rita“ (vegetarisch)

Herbstliches Gemüseallerlei mit Preiselbeeren-Birne & glasierten Kastanien
sowie Eierspätzli

Fr. 21.00

vom Gams:

Hausgebeizter Gamspfeffer mit Brot Fr. 18.-

Hausgebeizter Gamspfeffer
dazu Eierspätzli und Gemüse Fr. 25.-

Gams - Entrecôte an Rotwein-Preiselbeersauce
dazu Eierspätzli und Gemüse Fr. 38.-

vom Hirsch:

Hausgebeizter Hirschpfeffer mit Brot Fr. 17.-

Hausgebeizter Hirschpfeffer
dazu Eierspätzli & Gemüse Fr. 24.-



Hirsch-Geschnetzeltes an feiner Herbsttrompeten-Rahmsauce
dazu Eierspätzli & Gemüse Fr. 28.-

Zarte Hirsch - Schnitzel an Jägersauce
dazu Eierspätzli & Gemüse Fr. 30.-

Zartes Hirsch - Entrecôte an Rotwein-Preiselbeersauce
dazu Eierspätzli und Gemüse Fr. 37.-

Rosa gebratenes Hirsch - Filet an Steinpilzrahmsauce
dazu Eierspätzli und Gemüse Fr. 44.-

Die Gämsen und der Hirsch wurden im Jagdrevier Werdenböl erlegt.