

Al Capone wird Wild

Vorspeisen

*Steinpilzcremesuppe
mit mediterranen Croutons*

Fr. 14.-

*bunter Herbstsalat mit gebratenen Eierschwämmli, Kürbis, Speck,
Feigen, karamellisierten Baumnüssen und Waldbeeren-Vinaigrette*

Fr. 22.-

Hauptgänge

Hirschpfeffer mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, glacierten Maroni und Wildgarnitur

Fr. 36.-

*Rehgeschnetzelt an Wildrahmsauce, hausgemachten Spätzli, Rosenkohl
glacierten Maroni und Wildgarnitur*

Fr. 42.-

Hirschfilet auf Cognacsauce, mit Kartoffelgratin und Rosenkohl

Fr. 47.-

Wald Pilz Risotto mit Majoran Pesto und Parmesanhobel

Fr. 29.-

*Vegi Teller mit Rahmsauce, hausgemachten Spätzli, Rotkraut,
Rosenkohl, glacierten Maroni garniert mit Früchten*

Fr. 31.-

Wild-Pizza

Reh, Knobli, rote Zwiebeln, Feigen

Fr. 27.50

Dessert

Kürbis-Peperoncini Parfait hausgemacht

Fr. 11.50

Coupe Nesselrode

Fr. 14.50