

DER WILDE HERBST

NÜSSLISALAT «HUBERTUS»

gebratener Speck, Waldpilze, eingelegter Kürbis,
Croûtons | 18.50

MARRONICRÈMESUPPE

Muotathaler Rohschinkenstreifen, Croûtons | 13.50

CHÈVRE CHAUD

karamellisierter Ziegenfrischkäse, süss-saurer Kürbis,
Honig, Feigen-Chutney | 17.50

HERBSTLICHER VEGITELLER

geschmortes Rotkraut, Rosenkohl, Kürbis, Pilze,
glasierte Marroni, Preiselbeer-Birne,
Pilzrahmsauce, Spätzli | 31.50

VEGETARISCHE SPÄTZLIPFANNE

Pilze, Kürbis, Marroni, Einsiedler Bergkäse | 25.50

HIRSCHPFEFFER

Speck, Silberzwiebeln, Croûtons, Wildbeilagen | 36.50

WILDGESCHNETZELTES

feine Rahmsauce, Waldpilze, Wildbeilagen | 39.50

ZARTES HIRSCHENTRECÔTE

Nusskruste, Balsamico-Jus, Wildbeilagen | 46.50

ROSA GEBRATENES REHSCHNITZEL

Feigenjus, Wildbeilagen | 48.50

KLASSISCHER REHRÜCKEN

ab 2 Personen
Balsamico-Jus, Waldpilzsauce, Preiselbeer-Birne,
traditionelle herbstliche Wildbeilagen
in 2 Gängen serviert, am Tisch tranchiert | 64.– pro Person

Zu unseren Wildgerichten servieren wir
hausgemachte Spätzli, geschmortes Rotkraut,
Rosenkohl, glasierte Marroni und Preiselbeer-Birne



RESTAURANT RATEN

Über die Herkunft unserer Produkte sowie Zutaten, die Allergien
und Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

vegetarisch | Alle Preise in CHF inkl. MwSt. | 24.10.