

# 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.