

## Suppen

Schmackhafte Fasanen consommé mit Armagnac	Fr.	8.50
Edelpilzrahmsüppchen mit Rahmhäubchen	Fr.	8.50

## Vorspeisen

Hausgemachte Wildpastete mit sauce Cumberland	Fr.	15.50
Würziger Wildschweinrohschinken und luftgetrocknetes Junghirschfleisch	Fr.	16.50
Mundiger Pilzragout auf knusperigem toast	Fr.	15.50

## Salate

Nüsslisalat mit lauwarmen Rehfiletstreifen	Fr.	14.50
Knackige buntgemischter Salat	Fr.	9.50
Blattsalat „Mimosa“	Fr.	7.-

## Hausspezialitäten

<b>Rehrücken „Baden Baden“</b> auf traditionelle artAm Tisch tranchiert, reichhaltig und geschmacksvoll Dekoriert mit Ananas, Preiselbeerapfel, Pfirsich, Williamsbirne, Kastanien, Trauben, Blaukabis und Rosenkohl, begleitet von feinster Wildrahmsauce, dazu Eierspätzli	Fr.	48.50
<b>Rehpfeffer „Hausart“</b> Zubereitet nach einem speziellen alten Hausrezept. Als Beilage servieren wir Ihnen Preiselbeerbirne, Frischpilzen und Eierspätzli	Fr.	30.50
<b>Rehmedaillon „Mirza“</b> Zarte Medaillon auf feinster Wildrahmsauce, mit frischen Pilzen, umgeben von Blaukabis, Rosenkohl, Kastanien, Ananas und Pfirsich. Dazu servieren wir Ihnen Feinste Eierspätzli	Fr.	39.50

## Hauptmenüs

<b>Junghirsch Entrecote</b> Zartes Hirsch-Entrecote umgeben von Preiselbeerbirne, Ananas, Blaukabis, Rosenkohl und Wildrahmsauce à Part. Dazu hausgemachte Eierspätzli	Fr. 37.50
<b>Wildsaupfeffer „Försterart“</b> Saftig und zart, umgeben Preiselbeerbirne, Blaukabis und glacierten Kastanien. Dazu hausgemachte Eierspätzli	Fr. 29.50
<b>Wildfleisch Pastetli</b> Reh und Hirschfleisch an feinsten sämiger Wildsauce, mit Waldpilzen, Kräutern und Rahm verfeinert.	Fr. 25.50
<b>Wildbratwurst</b> Würzige Bratwurst an feiner sauce, Blaukabis, Rosenkohl, Preiselbeerbirne. Dazu hausgemachte Eierspätzli.	Fr. 19.50
<b>Reichhaltiger Fleischloser Herbstteller</b> Mit glacierten Kastanien, Rosenkohl, Blaukabis, Preiselbeerbirne, Waldpilzli und Eierspätzli	Fr. 26.50