

Aktuelle Karte der Saison

Buntes Salatbouquet an feinem Balsamicodressing
mit Roquefortmöckli und gebratener Birne und Nuss Fr. 17.50

Feine Kürbiscremesuppe mit Rahmhaube
und gerösteten Kräutercroûtons Fr. 11.-

Zartes Hirschfiletgeschnetzeltes *Diana*
an Wildrahmsauce mit Gin, Apfelwürfeli und Waldpilzen.
Serviirt mit Rosenkohl, Rotweinbirne und Bandnudeln Fr. 39.50

Rehpfeffer *Jäger Art*
In eigener Blauburgunder-Beize zubereitet, garniert mit Speck,
Silberzwiebeln, Crôutons und Mirzaapfel.
Dazu servieren wir Rotkraut, Marroni und Spätzli Fr. 37.50

Zarte Rehfleischwürfeli *Förster Art*
rosa gebratene Rehfleischwürfeli an sämiger Wildrahmsauce
mit Waldpilzen und Trauben.
Serviirt mit Rosenkohl, Mirzaapfel und Spätzli Fr. 42.50

Rehschnitzel *Mirza*
Zarte Rehschnitzel an Wildrahmsauce mit Pilzen, Trauben,
Mirzaapfel, glasierte Marroni, Rosenkohl, Rotkraut
und hausgemachte Spätzli Fr. 48.-

Rehrückenfilet *Förster Art* (Tellerservice).
an Wildrahmsauce mit Trauben, Waldpilzen, Rotkraut, Marroni,
Rosenkohl, Rotweinbirne und Spätzli serviert Fr. 54.50

Rehrücken „Haus Art“ ab 2 Personen. Für Sie aus der Küche
auf 2 Tellern serviert. An Wildrahmsauce mit Trauben, Waldpilzen,
garniert mit Früchten, Marroni und Preiselbeeren.
Dazu servieren wir Ihnen auch unser feines Rotkraut, Rosenkohl
und hausgemachte Spätzli. Pro Person Fr. 66.-

Unser Rehfleisch stammt zum grössten Teil aus der Region!