

Aktuelle Karte der Saison

Caramelisierter Ziegenkäse auf buntem Blattsalatbett
an Balsamicodressing mit gebratenen Apfelschnitzen Fr. 15.50

Feine Kürbiscremesuppe mit Rahmhaube und Croûtons Fr. 10.-

Zartes Hirschfiletgeschnetztes *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. 34.50

Zarte Rehfleischwürfeli *Förster Art*
rosa gebratene Rehfleischwürfeli an sämiger Wildrahmsauce
mit Waldpilzen und Trauben.
Serviirt mit Rosenkohl, Mirzaapfel und Spätzli Fr. 39.50

Rehschnitzel *Mirza*
Zarte Rehschnitzel an Wildrahmsauce mit Pilzen, Trauben,
Mirzaapfel, glasierte Marroni, Rosenkohl, Rotkraut
und hausgemachte Spätzli Fr. 44.50

Rehrückenfilet *Förster Art* (Tellerservice).
an Wildrahmsauce mit Trauben, Waldpilzen, Rotkraut, Marroni,
Rosenkohl, Rotweinbirne und Spätzli serviert Fr. 52.-

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. 62.50

Unser Rehfleisch stammt zum grössten Teil aus der Region!