

## Vorspeisen

Steinpilzcrèmesuppe  
aus der Biosphäre



Fr. 10.50

Schnecken  
mit Kräuterschaum überbacken (6Stk.)

Fr. 12.00

Hirsch - Carpaccio mit Knoblauchöl mariniert  
und rezentem Sörenberger Bergkäse garniert



Fr. 16.00

Herbstsalat  
Blattsalat mit gebratenem Speck und Champignon

Fr. 11.00

## Wild - Gerichte

Gems - Pfeffer

mit hausgemachten Spätzli  
garniert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni



Fr. 28.00

Fr. 33.00

Hirsch - Entrecôte an Preiselbeerrahmsauce  
garniert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni



Fr. 39.00

Reh - Schnitzel an Wildrahmsauce  
und hausgemachten Spätzli  
garniert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni



Fr. 32.00

Fr. 37.00

Rehgeschnetztes an Wildrahmsauce  
und hausgemachten Spätzli  
garniert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni

Fr. 31.00

Fr. 36.00

Toast "DIANA"  
Rehgeschnetztes an Wildrahmsauce



Fr. 21.00

hausgemachter Spätzligratin  
mit Gemüsestreifen und Champignon



Fr. 19.00

**Das Fleisch stammt aus einheimischer Jagd!**

## Dessert

Zimtglace mit Rotweinzwetschgen

Fr. 9.50

Coupe Nesselrode

Fr. 10.50

Portion Vermicelle mit Meringue und Rahm

Fr. 9.80

1 Kugel Heubeeriglace vom Schintbühl  
mit hausgemachtem Heubeeri - Likör

Fr. 6.50

## Es fein's Tröpfli

Amarone Costasera, MASI, Italien

75cl Fr. 69.00

Cabernet Sauvignon, Hess Select, California

75cl Fr. 49.00

Primitivo - Merlot Campo Marino, Luccarelli, Italien

75cl Fr. 41.00

Humagne rouge, Gregor Kuonen, Wallis

70cl Fr. 45.00

Blauburgunder, Schloss Heidegg, Luzern

70cl Fr. 49.00

Primoris Assemblage

50cl Fr. 25.00

Wildwein Pinot Noir, Gregor Kuonen

50cl Fr. 25.00

Cabernet California Zinfandel

50cl Fr. 24.00

Maienfelder

50cl Fr. 24.00

Rioja Gran Dominio

50cl Fr. 23.00

Jägerblut Pinot Noir Dôle

50cl Fr. 22.00



Mier wüsche e Guete