

## Vorspeisen

### Kürbiscrèmesuppe

mit Rahmwolke und steirischem Kürbiskernöl



Fr. 9.50

### Herbstsalat

Blattsalat mit gebratenem Speck und Champignon



Fr. 11.00

**Hirsch - Carpaccio** mit Knoblauchöl mariniert  
und rezentem Sörenberger Bergkäse garniert



Fr. 16.00

### Schnecken

mit Kräuterschaum überbacken (6Stk.)

## Wild - Gerichte



### Gems - Pfeffer

mit hausgemachten Spätzli

garniert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni



Fr. 14.00

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

### Hirschgeschnetzeltes an Wildrahmsauce

und hausgemachten Spätzli

garniert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni

Fr. 31.00

Fr. 36.00

### Toast "DIANA"

Hirschgeschnetzeltes an Wildrahmsauce



Fr. 21.00

### Spätzli garniert

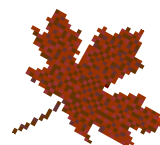
hausgemachte Spätzli mit Rosenkohl, Rotkraut,  
Marroni, Birne und Apfel garniert und Wildrahmsauce



Fr. 22.00

## Dessert

Coupe Nesselrode  
Portion Vermicelle



Fr. 11.50  
Fr. 10.50

### Verdouerli

1 Kugel Heubeeriglace vom Schintbühl  
mit hausgemachtem Heubeeri - Likör



Fr. 6.50

### Hubertus das Dunkelbier von Eichhof



33 cl Fr. 5.10

### Sauser



2 dl Fr. 4.20  
3dl Fr. 5.20  
5 dl Fr. 8.80  
1 lt Fr. 15.80

### Es fein's Tröpfli



Amarone Costasera, MASI, Italien

75cl Fr. 69.00

Cabernet Sauvignon, Hess Select, California

75cl Fr. 49.00

Blauer Zweigelt, St. Severin, Österreich

75cl Fr. 42.00

Primitivo - Merlot Campo Marino, Luccarelli, Italien

75cl Fr. 43.00

Humagne rouge, Gregor Kuonen, Wallis

70cl Fr. 46.00

Blauburgunder, Schloss Heidegg, Luzern

70cl Fr. 49.00



Wildwein Pinot Noir, Gregor Kuonen

50cl Fr. 25.00

Primoris Assemblage

50cl Fr. 25.00

Maienfelder

50cl Fr. 24.00

Rioja Gran Dominio

50cl Fr. 23.00

Jägerblut Pinot Noir Dôle

50cl Fr. 22.00

