




Wildgerichte passend zur Saison...

	CHF
Hirschpfeffer nach Jägerart mit Butterspätzli	34.--
Rehgeschnetzelttes mit Trauben an Wildrahmsauce serviert mit Spätzli	33.--
Rehschnitzel „Mirza“ an sämiger Wildrahmsauce serviert mit Spätzli	37.--
Hirsch Entrecôte an Pfeffersauce, Spätzli	42.--
Für unsere Vegetarier haben wir einen Wildbeilagenteller vorbereitet... 	24.--
Rosenkohl, Rotkraut, Preiselbeereapfel, gebratene Pilze und hausgemachte Spätzli	

Zu sämtlichen Gerichten servieren wir Ihnen Rosenkohl, Rotkraut
und glasierte Kastanien.

Unser Wild beziehen wir aus der Schweiz und EU.
Alle Speisen mit Hirsch, Damwild aus Rumisberg.

Vegetarische Vorspeisen

Waldpilzcocktail auf Herbstsalat	19.--
Waldpilzragout im Reising	22.--