

HERBSTLICH UND METZGETE ANGEBOT

Kürbiscrèmesuppe „Jäger Art“ mit gedünstetem Speck, Kürbiskernen, Brotwürfel und einem Rahmhäubchen	9.80
Pilzcrèmesuppe „Waidmann`s Dank“ mit verschiedenen Waldpilzen und einem Rahmhäubchen	9.80
Wildkraftbrühe „Hubertus“ mit Gemüse und Wildfleischwürfel als Einlage und mit Cognac parfümiert	9.80
Bunter Herbstsalat „Förster Liesel“ an italienischer Salatsauce, mit in Butter gedünsteten Waldpilzen und Brotwürfel	9.80
Nüsslisalat „aux Chanterelles“ an italienischer Salatsauce, mit in Butter gedünsteten Eierschwämmli und Brotwürfel	10.50
Jägersalat „Val Strem“ an italienischer Salatsauce mit Hirsch Terrine und Trauben und Nüssen	10.50
Hirschcarpaccio „Planatsch“ dünn geschnittenes Hirschfleisch an Olivenöl, Balsamico, gehobeltem Sbrinz und warmen Steinpilzen	18.50

HAUPTGERICHTE

G`hackets vom Rind mit Hörnli und Öpfelmues	18.50
Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce, mit Rösti	18.50
Hirschbratwurst an Zwiebelsauce, mit Spätzle	18.50
Je eine Blutwurst und Leberwurst an Zwiebelschweize, mit Sauerkraut, Dörrbohnen, Schnittlauchkartoffeln, und Öpfelmues	18.50
Kutteln an Tomatensauce, mit Sbrinz überbacken und garniert mit Schnittlauchkartoffeln	17.50
Zwei heiße Wädli mit Sauerkraut, Dörrbohnen und Schnittlauchkartoffeln	18.50
Rippli vom Hals mit Sauerkraut, Dörrbohnen und Schnittlauchkartoffeln	22.00
Geschnetzelte Schweinsleber mit Rösti und Öpfelmues	20.00
Paniertes Schweinskotelette auf Tomatenspaghetti angerichtet	22.50
Heisse Winzerwurst (mit Hirschfleisch) mit Sauerkraut und Schnittlauchkartoffeln	16.50
Rindszunge an feiner Madeirasauce mit Dörrbohnen und Rösti	18.50

In diesen Preisen ist die aktuelle MwSt. inbegriffen