



Vorspeisen

Nüsslersalat mit Ei

Croustons und sautierte Speckstreifen

Vorspeise 17.50

Hauptgang 21.50

Herbstliche Blattsalate

mit gebratenen Wildfleischstreifen

Vorspeise 18.50

Hauptgang 23.50

Kürbiscrèmesuppe mit Curry

Crostini und Marroni

9.50

Vegetarisch

Herbstteller «Diana»

Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni
Apfel mit Preiselbeer-Konfitüre
und hausgemachte Butterspätzli

24.50

Spätzlipfanne «Ballenbühl»

Hausgemachte Spätzli mit Eierschwämmen
mit Sennenrahm und Käse gratiniert

22.50

Von der Jagd auf den Teller

Gemspfeffer «Maison»

Glasiertes Herbstgemüse und hausgemachte Butterspätzli

36.00

Geschnetzeltes von Reh und Hirsch

Sautierte Eierschwämme an Rahmsauce
Glasiertes Herbstgemüse und knusprige Rösti

37.00

«Wilderer Pfanne» - unsere Hausspezialität

Grillierte Médallions von Hirsch und Reh an Wildrahmsauce
Glasiertes Herbstgemüse und hausgemachte Butterspätzli

41.50

Gebratenes Hirsch-Entrecôte an Wildrahmsauce

Glasiertes Herbstgemüse und Servietten-Kürbis-Knödel

43.00

Reh-Médallions vom Grill an Wildrahmsauce

Glasiertes Herbstgemüse und Schupfnudeln

40.00

Herbst-Desserts

Vermicelles mit Rahm

8.50

Coupe Nesselrode

9.50