



Wildsaison

Vorspeisen

Hausgemachte Wildterrine serviert mit Preiselbeerschaum und buntem, saisonalem Blattsalat an Himbeerdressing	16
Carpaccio vom Hirsch Entrecôte serviert mit eingelegten Eierschwämmchen, Grana-Padano-Splitter und Apfel-Kürbis Chutney	18

Suppen

Kürbisschaumsuppe mit Amaretto-Schaum	12
Eierschwämmchen-Schaumsuppe mit Thymian-Schaum	13

Vegetarisch

Vegetarischer Wildbeilagen-Teller mit frischen Spätzli, Rotkraut, Weissweinpfeffer und sautierten Eierschwämmchen	26
Eierschwämmchen-Risotto mit Kürbis und sautierten Trauben	25

Hauptspeisen

Rehgeschnetztes an Preiselbeerrahmsauce serviert mit Rotkraut, Weissweinpfeffer und sautierten Butterspätzli	35
Hausgemachter Rehpfeffer serviert mit Speckstreifen und Kräutercroûtons, Rotkraut, Weissweinpfeffer und sautierten Butterspätzli	34
Hirsch-Entrecôte mit Kräuterkruste serviert auf Wildrahmsauce, mit Weissweinpfeffer und sautierten Butterspätzli	42

Dessert

Coupe Nesselrode Vermicelles auf Meringue und Vanilleglace serviert mit Schlagrahm	10
Hausgemachtes Nougat-Mousse serviert mit eingelegten Zimt-Zwetschgen	12



Wildsaison

Vorspeisen

Hausgemachte Wildterrine serviert mit Preiselbeerschaum und buntem saisonalem Blattsalat an Himbeerdressing	16
Carpaccio vom Hirsch Entrecôte serviert mit eingelegten Eierschwämmchen, Grana-Padano-Splitter und Apfel-Kürbis Chutney	18

Suppen

Kürbisschaumsuppe mit Amaretto-Schaum	12
Eierschwämmchen-Schaumsuppe mit Thymian-Schaum	13

Vegetarisch

Vegetarischer Wildbeilagen-Teller mit frischen Spätzli, Rotkraut, Weissweinpfeffer und sautierten Eierschwämmchen	26
Eierschwämmchen-Risotto mit Kürbis und sautierten Trauben	25

Hauptspeisen

Rehgeschnetztes an Preiselbeerrahmsauce serviert mit Rotkraut, Weissweinpfeffer und sautierten Butterspätzli	35
Hausgemachter Rehpfeffer serviert mit Speckstreifen und Kräutercroûtons, Rotkraut, Weissweinpfeffer und sautierten Butterspätzli	34
Hirsch Entrecôte mit Kräuterkruste serviert auf Wildrahmsauce, mit Weissweinpfeffer und sautierten Butterspätzli	42

Dessert

Coupe Nesselrode Vermicelles auf Meringue und Vanilleglace serviert mit Schlagrahm	10
Hausgemachtes Nougat-Mousse serviert mit eingelegten Zimt-Zwetschgen	12