



Wildspezialitäten

Vorspeisen

Nüsslisalat mit frischen Eierschwämmchen, Ei und Crôutons	Fr. 12.50
Blätterteigtasche mit Pilzragout mit Apfel und Preiselbeeren	Fr. 13.50
Hausgemachte Kürbisschaumsuppe mit Sahnehäubchen und Kürbiskernen	Fr. 8.50
Wildrahmsuppe «Rolf» mit rotem Porto	Fr. 9.50

Hauptgerichte

Rehgeschnetzeltes	Fr. 27.00
Rehpfeffer «Jägerart»	Fr. 28.50
Rehschnitzel «Mirza»	Fr. 36.00
Rehgeschnetzeltes	Fr. 33.50
Wildschweinpfeffer	Fr. 26.50
Wildschwein-Entrecôte	Fr. 33.50
Hirsch Entrecôte an Feigenrahmsauce	Fr. 39.50
Rehrücken auf Vorbestellung erhältlich	Fr. 49.50 p.P.

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen:

Hausgemachten Spätzli - Rotkraut – Rosenkohl – Apfel mit Preiselbeeren und Marroni

Vegetarisch:

Blätterteigtasche mit Pilzragout mit Apfel und Preiselbeeren	Fr. 22.50
Herbstteller Hausgemachte Spätzli an feiner Sauce mit Pilzen reichlich garniert mit herbstlichen Wildgarnituren, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni	Fr. 25.50

Rehwild: aus dem Lindenberger Wald, Jagdgesellschaft Hämikon-Müswangen

Wildschwein: aus dem Elsass, Ruedi Stähli Schongau

Hirsch: Schweiz/Österreich/Ungarn



Klassiker

Schweins-Cordon bleu mit Pommes Frites und Gemüse	Fr. 29.50
Schweins-Rahmschnitzel mit Nudeln und Gemüse	Fr. 25.50
Rinds Entrecôte mit Kräuterbutter Croquetten und Gemüse	Fr. 39.50

Dessert

Vermicelles mit Rahm	Fr. 9.50
Mini	Fr. 7.50
Coupe Nesselrode	Fr. 11.00
Mini	Fr. 9.00
Hausgemachtes Traubensorbet mit Grappa	Fr. 10.00
Mini	Fr. 8.00
Gebrannte Crème «Linde»	Fr. 9.00
Mini	Fr. 7.00