



Vorspeisen

Nüsslisalat mit Bio-Ei und Crôutons	Fr. 11.50
Salatmix in der Schüssel mit Speck und kurzgebratenen Innerschweizer Edelpilzen Wählen Sie Ihre Sauce selber: - Wasabi - French - Italian	Fr. 12.50 p.P.
Gemischter Salat	Fr. 10.50
Hausgemachte Kürbissuppe mit oder ohne Absinth, verfeinert mit Kokosmilch	Fr. 9.50
Randensuppe mit Frischkäse im Tellicherry-Pfeffermantel	Fr. 9.50

Hauptgerichte

Rehpfeffer «Jägerart»	Fr. 29.00
Rehschnitzel «Mirza»	Fr. 37.00
Rehgeschnetzeltes mit Innerschweizer Edelpilzen und Wildrahmsauce	Fr. 34.50
Wildschweinpfeffer «Jägerart»	Fr. 27.50
Wildschwein-Entrecôte sous vide gegart	Fr. 35.00
Hirsch Entrecôte an Wildrahm-Pfeffersauce	Fr. 39.50
Rehrücken auf Vorbestellung erhältlich In zwei Gängen serviert	Fr. 49.50 p.P.

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen:

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

Vegetarisch:

Blätterteig-Pastetli mit Pilzragout serviert mit hausgemachten Spätzli und Apfel mit Preiselbeeren	Fr. 24.50
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: Österreich/Ungarn/Neuseeland



Klassiker

Schweins-Cordon bleu mit Pommes Frites und Gemüsebeilage	200gr. 300gr.	Fr. 25.50 Fr. 29.50
Schweins-Rahmschnitzel mit Nudeln und Gemüse garnitur		Fr. 25.50
Rinds-Filet mit Val Maggia-Tal Pfefferrahmsauce serviert mit Rösticroquetten und Gemüse		Fr. 46.50

Dessert

Vermicelles mit Rahm Mini	Fr. 9.50 Fr. 7.50
Coupe Nesselrode Mini	Fr. 11.00 Fr. 9.00
Frittierte Zwetschgen im Tempurateig mit Zimtglace, Baileys-Rahm und hausgemachte Prussiens	Fr. 12.50