

Feine Wintergerichte

Kalte Vorspeisen

Nüsslisalat mit Ei	10.50
Nüsslisalat " Försterliesel " Mit knusprigen Brotwürfeln, Champignons und Speckstreifen.	11.50
Bunter Wintersalat mit Trauben, Birne und gebratenen Waldpilzen	11.50/ 19.50

Edle Vorspeise

Hausgebeizter Schottischer Lachs mit Honig-Senf-Dip mit kleinem Wintersalat	16.50/ 28.50
Hausgemachte Entenleberterriner mit Apfelchutney	19.50/34.50

Suppe

Kürbissuppe Asia Style	10.50
Knusprig gebratene Gans an Orangensauce mit Butterspätzli Rotkraut und Maroni	45.--

Reh aus der Region

Rehpfeffer " Jägerart " Der traditionelle Rehpfeffer - Nach altem Familienrezept eingebeizt.	33.50
Rehschnitzel " Mirza " Zarte Médailles vom hiesigen Reh mit Cognac flambiert an sämiger Wildrahmsauce mit Waldpilzen.	45.--
Rehrücken " Baden - Baden " Tellerservice Saftiger Rehrücken am Stück gebraten. Mit Früchten, Maroni, Rotkraut, Rosenkohl, Waldpilzen und Spätzli.	p.P. 49.50
Rehrücken " Baden - Baden " am Tisch tranchiert in 2 Gängen serviert Saftiger Rehrücken am Stück gebraten. Mit Früchten, Maroni, Rotkraut, Rosenkohl, Waldpilzen und Spätzli.	p.P. 58.--
Vegetarischer Herbst -Teller Mit Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und Früchten mit Waldpilzsauce	26.--