

STEAK NOA HOUSE

Wildspezialitäten ab 20. Oktober

Vorspeisen

Kürbissuppe; <i>mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen</i>	12.50.-
Nüsslisalat; <i>mit Pfifferlingen, Trauben</i>	13.50.-

Hauptgang

Rehrückenfilet; <i>mit Pilzrahmsauce</i> <i>dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren, Rösti - Kroketten</i>	49.50.-
Rehpfeffer; <i>nach Jäger - Art</i> <i>dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren, Croutons, Silberzwiebeln</i>	37.50.-
Rehschnitzel; <i>mit Wildrahmsauce</i> <i>dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren</i>	47.50.-
Rehgeschnetzeltes; <i>mit Wildrahmsauce</i> <i>dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren, Cocktailkirschen</i>	41.50.-

Vegetarisch

Semmelknödel; <i>mit Waldpilzrahmsauce</i>	29.50.-
Wildteller Vegi; <i>mit gebratene Kürbis - Tranchen und Wildrahmsauce</i> <i>dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren</i>	33.50.-
Kürbisrisotto; <i>mit Parmesan</i>	23.50.-

Dessert

Meringue; <i>mit Rahm</i>	9.50.-
Meringue; <i>mit Rahm und Vermicelles</i>	12.50.-
Coupe Nesselrode; <i>mit Vanilleeis</i>	12.50.-
Kaiserschmarrn; <i>mit Apfelmus</i>	14.50.-