

HOTEL & RESTAURANT

<u>Vorspeisen</u>

| Kürbiscremesuppe mit Rahmhübli und gerösteten Kürbiskernen | | 9.00 |
|--|--------------------------------|----------------|
| Nüsslisalat Maison mit Ei und Brotcroutons | als Vorspeise als Hauptgang | 11.00 18.00 |
| Nüsslisalat Förster Art mit Eierschwämmen, Speck und Brotcrouton | als Vorspeise als Hauptgang | 13.00 20.00 |
| <u>Hauptgerichte</u> | | |
| Hirsch-Pfeffer Jäger Art | | 29.50 |
| Hirsch Entrecôte mit pikanter Preiselbeer-Pfeffersauce | | 38.00 |
| Hirsch Schnitzel mit Kräutersauce | | 36.00 |
| Hirschgeschnetzeltes mit cremiger Steinpilzsauce | | 31.00 |
| Zu allen unseren Hauptgerichten servieren wir hausgemachte Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Frucht mit Preiselbeeren und glacierte Maroni | | |
| Geschüttelter herbstlicher Salat Bunter Blattsalat mit Trauben, Champignon, Speck, Brotcroutons und Hirschrücken Streifen | | 28.00 |
| Herbstteller mit Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Steinpilzragout, Frucht mit Preiselbeeren und glacierte Maroni | | 24.00 |