

HERBSTLICH...MIT EINHEIMISCHEM WILD, KÜRBIS, PILZEN & CO

Feine Kürbissuppe ☼

mit gerösteten Kürbiskernen und Schlagrahm

14.50

Herbstsalat mit sautierten Pilzen ☼ ☼ ☼

Butternusskürbis, grünen Bohnen, Chili, Blattsalaten und Minze
serviert an Honigdressing und frischen Feigen

klein 24.50

gross 36.00

Risotto ai funghi ☼

mit Tête de Moine und frischen Feigen

klein 24.50

gross 36.00

Eierschwämmli-Tortelli auf Kürbissauce

mit Zucchetti-Kürbis-Gemüse und gerösteten Haselnüssen

klein 24.00

gross 34.00

Herbstkarussell mit Marroni, Rotkraut, sautierten Pilzen

Wirz, Mirza Apfel, Kürbis, Spätzli

Eierschwämmli-Tortelli und Pilzrisotto

39.50

Bruno's Wildbratwurst aus der Region 200g

auf Sauerkraut an einer Dijon-Senfsauce mit Rösti

29.00

Pfeffer Jäger Art

mit sautierten Pilzen und Crêtons

dazu Marroni, Wirz, Rotkraut, Mirza Apfel und Spätzli

36.00

Wildstreifen

an einer Wildrahmsauce mit Rotkraut, Marroni

Mirza Apfel, Wirz und Spätzli

40.00

Medaillons

rosa gebraten an einer Preiselbeer-Portweinsauce

mit Wirz, Mirza Apfel, Marroni, Rotkraut und Spätzli

42.00

*Zu allen Gerichten servieren wir unser hausgemachtes
Fellenberger-Zwetschgen-Chutney

