

**Rehentrecôte am Stück  
am Tisch flambiert**

Dazu servieren wir eine Wildrahmsauce und  
Garnitur von Früchten,  
Gemüse und glacierten Marroni  
Hausgemachte Spätzli

**(ab 2 Personen) pro Person Fr. 52.50**

\*\*\*\*\*

Rehschnitzel  
serviert an einer Wildrahmsauce  
Gemüse und glacierten Marroni  
Hausgemachte Spätzli  
Fr. 45.50

\*\*\*\*\*

Rehpfeffer Jäger-art  
Rotkraut  
Hausgemachte Spätzli  
Fr. 33.50

\*\*\*\*\*

Geschnetzelttes Rehfleisch  
Försterrinnen-Art  
Hausgemachte Spätzli  
Fr. 35.50

\*\*\*\*\*

Rehpfeffer-Teller  
Rotkraut  
Hausgemachte Spätzli  
Fr. 26.90

\*\*\*\*\*

**Vegetarische Gerichte:**

Willdgemüse Teller mit Spätzli  
Fr. 23.50

\*\*\*\*\*

Portion Spätzli  
Fr. 11.50

\*\*\*\*\*

Zusätzliches Wildgemüse  
Fr. 9.00

\*\*\*\*\*

Wildsauce  
Fr. 6.70

\*\*\*\*\*

Spätzli Beilage  
Fr. 4.50

Hirschfilet am Stück  
**am Tisch flambiert**  
Dazu servieren wir Wildrahmsauce und  
Garnitur von Früchten,  
Gemüse und glacierten Marroni  
Hausgemachte Spätzli

**(ab 2 Personen)** pro Person Fr. 55.50

\*\*\*\*\*

Hirschmedaillon  
serviert mit einer Wildrahmsauce  
Gemüse und glacierten Marroni  
Hausgemachte Spätzli  
Fr. 47.50

\*\*\*\*\*

Hirschpfeffer  
Rotkraut  
Hausgemachte Spätzli  
Fr. 30.50

\*\*\*\*\*

Hirschpfeffer auf Teller  
Rotkraut  
Hausgemachte Spätzli  
Fr. 24.50

\*\*\*\*\*

### **Desserts:**

\*\*\*\*\*

Vermicelles mit Rahm  
Fr. 12.50

\*\*\*\*\*

Coupe Nesselrode  
(mit Vanilleeis)  
Fr. 14.50

\*\*\*\*\*

Zusätzliche Eissorten  
Wallnuss und Pistache