



Vorspeisen

Bunter Herbstsalat mit Preiselbeeren ✓ und eingelegtem Kürbis aus Grafenort	CHF 9.50
Rote und gelbe Randen mit Ziegenfrischkäse ✓ und Zwetschgenschutney	CHF 16.50
Nüsslisalat	
mit knusprigem Ei ✓	CHF 15.50
mit gebratenem Speck und Brotcroutons	CHF 16.50
Handgemachte Waldpilzgnocchi mit Hirschtrockenfleisch	CHF 18.50

Suppen

Kürbiscremesuppe ✓ mit gerösteten Kürbiskernen	CHF 9.50
Weissweincremesuppe ✓ mit kandierten Trauben	CHF 10.50

Überraschungsmenu

Lass dich von unserem Küchenteam mit 4 Gängen verwöhnen Wir servieren dir abseits der Speisekarte was die Saison hergibt.	CHF 68.00
--	-----------



Hauptgänge

Hirschpfeffer «Jäger Art» mit Hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Marroni und Rosenkohl	CHF 32.50
Hirschentrecote mit Steinpilzkruste mit Hausgemachten Spätzli und Rahmwirsing	CHF 42.50
Rehschnitzel «Mirza» mit Hausgemachten Spätzli und Herbstbeilagen	CHF 46.50
Wildgeschnetzeltes an Wildrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut Rosenkohl	CHF 34.00
Wildbeilagenteller ✓ Hausgemachte Spätzli mit Rotkraut, Marroni, Rosenkohl Kürbis, Cremiges Pilzragout und Apfel	CHF 27.00
Schweins Cordon Bleu mit Pommes Frites und buntes Gemüse	CHF 29.50
Ganze Forelle aus dem eigenen Teich Müllerin Art mit Nussbutter, jungen Kartoffeln und Spinat oder Blau pochiert mit Nussbutter, jungen Kartoffeln und Spinat	CHF 34.00
Ragout vom Altzeller Rind «Grossmutter Art» mit Kartoffelpüree	CHF 28.00

Dessert

Honig Parfait mit Ennetmooser Zwetschgen	CHF 12.50
Quitten Tiramisu	CHF 13.50
Dessert Nesselrode Vanilleglace, Meringue und Vermicelles mit Rahm	CHF 10.50

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.
Unser Fleisch und Fisch stammt aus der Schweiz, unser Wildfleisch kommt aus Österreich