

Wild/game

**Rehterrine mit Nüsslisalat und Apfel-Zwiebel-Chutney
dazu Brioche** 24.50

Venison terrine with nut salad and apple-onion-chutney
served with brioche

Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl 14.50

Pumpkin soup with roasted pumpkin seeds and pumpkinseed oil

**Rehpfeffer nach Grossmutterart
mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Mirzapfel** 45.50

Venison stew
with spaetzli, red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts and stewed apple

**Rehgeschnetztes mit Trauben
mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Mirzapfel** 45.50

Sliced venison with grapes,
spaetzli, red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts and stewed apple

**Rehbäggli mit Wildjus
dazu Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Mirzapfel** 49.50

Venison cheeks with game jus,
spaetzli, red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts and stewed apple

**Wildschweinfilet mit Traubensauce,
Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl, Maroni und Mirzapfel** 45.00

Wild boar fillet with grape sauce,
spaetzli, red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts and stewed apple

**Wildburger mit Speck, gegrilltem Kürbis, BBQ Sauce,
Avocado Mayonnaise, Zwiebelconfit und Süsskartoffel Frites** 41.50

Venison burger with bacon, grilled pumpkin, BBQ sauce,
avocado mayonnaise, onion confit and sweet potato fries

**„Herbststeller“ 
Spätzli, Rotkraut, Maroni, Wirz-Bällchen,
glasiertem Rosenkohl und Mirzapfel** 32.50

„Autumn plate“ vegetarian
Spaetzli, red cabbage, chestnuts, cabbage balls,
glazed Brussels sprouts and stewed apple