

Herbstgeflüster...

Vorspeisen

Nüsslisalat an French Dressing

Autumn lamb's lettuce with french dressing

mit gebratenem Speck und Ei / *bacon and boiled Egg* _____ **14.50**

mit gebratenen Eierschwämmchen und Feigen / *chanterelles and figs*  _____ **18.50**

Tagliolini mit gebratenen Steinpilzen _____ **18.50 / 32.00**

an einer leichten Pilzrahmsauce

Tagliolini with fried porcini mushrooms in a light mushroom cream sauce

Hauptgänge



Bauernkotelett vom Kräuterschwein ca. 300gr _____ **38.00**

Café de Paris Butter, Bratkartoffeln und buntes Herbstgemüse

Farmer's cutlet of herb pork Café de Paris butter, roasted potatoes and colourful autumn vegetables



Wildhacktätschli aus Regionaler Jagd _____ **38.00**

Wildrahmsauce mit Preiselbeeren, hausgemachte Joghurt-Spätzli und Rosenkohl

Venison patties from regional hunting with cream sauce with cranberries yoghurt spätzli and Brussels sprouts