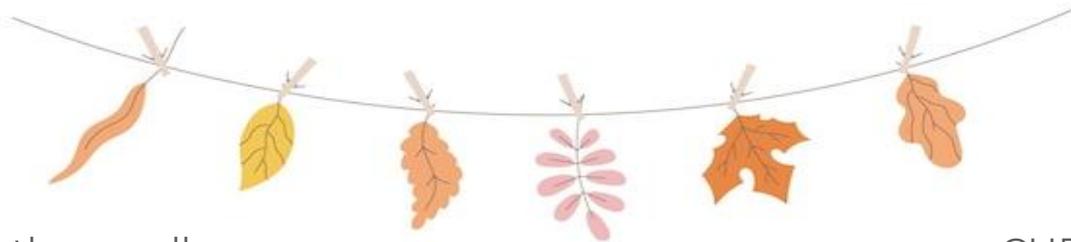


Wildkarte

Hiesiger Nüsslisalat mit knusprigem Speck, Ei und Croûtons	CHF 17.00
Bunter Herbstsalat mit Trauben und Nüssen im Brotmantel	CHF 12.50
Blätterteigpastetli mit Eierschwämmli à la crème, Balsamicoperlen und Kräutern	CHF 17.50 / 28.50
Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kernen und Curry-Speck-Croûtons	CHF 14.00
Pilzcrèmesuppe mit Quarkknödel	CHF 12.00



Herbstkarussell Spätzli mit all seinen Gemüsen und Früchten, dazu Förstersauce	CHF 33.00
Appenzeller Käsechnöpfli mit Apfelmus aus dem Garten	CHF 19.50
mit Appenzeller Siedwurst	CHF 28.50
Saftige Rehschnitzel „Mirza“ * mit Pilzrahmsauce, Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl	CHF 42.50
Wildschweinragout * mit Speck, Pilzen, Trauben und Croûtons dazu Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl	CHF 34.50
Duo vom Hirsch & Wildschwein Entrecôte * serviert mit Feigenrahmsauce, Williams Kartoffeln, Rotkraut und Rosenkohl	CHF 41.50
Ab zwei Personen Ganzer Rehrücken „Gasthof“ * am Stück gebraten serviert in zwei Servicen mit Cognac-, Wildrahm- und Förstersauce, herbstlicher Gemüseplatte, Früchten und Spätzli	pro Person CHF 64.50

* Herkunft Wildfleisch: Europa

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.