

Wilde Zeiten

 Kürbis-Pastinaken-Crèmesuppe Kernöl, Croûtons	12.50
 «Wildmannli-Teller» Butterspätzli, Rosenkohl, Preiselbeer-Birne, Rotkraut, glasierte Marroni, Pilz-Ragout	32.–
 Bier-Wildschweinpfeffer (AUT) «Jäger Art» Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Preiselbeer-Birne, Silberzwiebeln, Speck <i>Dazu empfehlen wir unser Herbstbier: Schwarzbier mit Kaffee- und Karamellnoten</i>	39.–
Hirschrack (NZ) Ginsauce, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Preiselbeer-Birne	48.–
Reh-Entrecôte (EU) am Stück gebraten, Traubensauce, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Preiselbeer-Birne	56.–
 Salatschüssel des Monats knackiger Nüsslisalat, karamellisierter Ziegenkäse, Birne, Baumnuss, Preiselbeer-Dressing zusätzlich mit Wildschwein-Rohschinken (CH)	26.50 34.50
Marroni-Brownie Kirschen-Coulis, «Fior di Latte»-Glace	14.50
Coupe Nesselrode	14.–
Portion Vermicelles mit Rahm	10.50

Der Chef empfiehlt

1 dl 3 dl 5 dl 7,5 dl

Weisswein:

Pouilly-Fumé Blanc, Les Chante-Alouettes, Jean-Max Roger, 2023 Loire, Frankreich Traubensorte: Sauvignon blanc	9.–	27.–	45.–	61.–
---	-----	------	------	------

Rotweine:

Barbera d'Alba Barrique DOC Egidio, Bosio, 2021 Piemont, Italien Traubensorte: Barbera	8.50	25.50	42.50	57.–
---	------	-------	-------	------

Wein des Jahres 2024

Primitivo di Manduria «Monte dei Cocci» DOP, Tenute Girolamo, 2021 Apulien, Italien Traubensorte: Primitivo	8.50	25.50	42.50	58.–
--	------	-------	-------	------