



HERBST SPEZIALITÄTEN



VORSPEISEN

Hirschcarpaccio mit Baumnüssen und Nüsslalat an Himbeerdressing <i>Deer carpaccio with walnuts and lamb's lettuce on raspberry vinaigrette</i>	28.00
Nüsslalat mit gebratenen Waldpilzen <i>Lamb's lettuce with fried mushrooms</i>	19.00

FLEISCH

Rehschnitzel an Wildrahmsauce mit grünem Pfeffer dazu Spätzli, Rotkraut und Marroni <i>Escalope of venison on a cream sauce with green pepper served with "Spätzli", red cabbage and chestnuts</i>	46.00
Gebratene Wildschwein Medaillons auf getrüffeltem Kartoffelstock und geröstetem Ofengemüse <i>Fried boar medallions served on truffled mashed potatoes and roasted oven vegetables</i>	48.00

Gericht ab 2 Personen	pro Person 74.00
Rosa gebratener Rehrücken "Zimmerleuten" serviert mit Waldpilzen, Rotkraut, Marroni pochiertem Apfel mit Preiselbeeren, Rosenkohl, Wirz und Spätzli	
For 2 people:	per person 74.00
<i>Rosa fried saddle of venison "Zimmerleuten" with wild mushrooms, red cabbage, chestnuts poached apple with cranberries, Brussels sprouts, savoy cabbage and "Spätzli"</i>	

DESSERT

Vermicelles mit Rahm	10.00
Coupe Nesselrode	10.00