



WILD

VORSPEISEN

Wildterrine mit Zwetschgen-Marmelade, einheimische Pilze und Kräutersalat vom Garten Terrine du gibier, Compote du quetsches chaud, champignons de bois, salade des herbes du notre jardin	L	18
Maronenschaumsuppe mit geräucherter Ente Soupe au marrons servi au canard fumée	L	15

HAUPTGANG

Kürbis-Gnocchi mit getrockneten Tomaten und Salbei-Granola Gnocchi de citrouille avec des tomates séchées, Granola de sauge	G, L, V	24/32
Hirschrückenroulade mit Speck, Rosenkohl und Spätzli Roulade du cerf, lardon, choux de Bruxelles, Spätzle	G, L	42
Hirschpfeffer mit Spätzli oder Semmelknödel und Rotkohl Civet du Cerf, boulettes de pain, chou rouge	G, L	34
Rehrücken am Tisch tranchiert mit Spätzli oder Semmelknödel mit seiner Herbstgarnitur (ab 2 Pers.) Selle de chevreuil, servis avec Spätzle ou boulettes de pain et sa copieuse garniture d'automne	G, L	58