

Hauptgerichte

| | |
|---|-----------|
| Hirsch-Dacks Stiva | CHF 42.50 |
| mit hausgemachten Spätzli und Rotkraut | |
| Reh-Entrecôte Run | CHF 46.50 |
| hausgemachten Spätzli und Rotkraut | |
| Rehgeschnetzeltes | CHF 35.50 |
| hausgemachten Spätzli und Rotkraut | |
| Hirschpfeffer Cugn | CHF 31.50 |
| hausgemachten Spätzli und Rotkraut | |
| Variation vom Wild | CHF 39.50 |
| Reh-, Hirsch-Medaillons und geschmorte Hirschkopfbäggli hausgemachten Spätzli und Rotkraut | |
| Rosenkohl mit Speck als Beilage | CHF 5.50 |

Ab 2 Personen
nur auf Vorbestellung

Rehrücken Norbertus pro Person CHF 59.50

Reichhaltig garniert mit unseren Wildbeilagen
serviert in 2 Gängen

Vorspeisen

| | |
|--|------------------------------|
| Herbstsalat geschmortem Kürbis, Kürbiskerne und Kernöl | CHF 15.50 |
| Hirsch Carpaccio mit eingelegten Eierschwämmen | CHF 22.50 |
| Hausgemachte Wildravioli mit gebratenen Pilzen | VS/CHF 17.50 HG/CHF 23.50 |
| Hausgemachte Steinpilzravioli mit Frischkäse | VS/CHF 19.50 HG/CHF 28.50 |
| Kürbiscremesuppe | CHF 10.50 |

Dessert

| | |
|--|-----------|
| Vermicelles Vanilleglace, Meringues und Rahm | CHF 11.50 |
| Herbst Glacé Sorten Haselnussglacé Marroniglacé | |