

Saisonal Empfehlige

Wildterrine 16.50
Waldorf Salat und Cumberland Sauce



Hausgemachte Safran-Tagliatelle klein 18.50
mit Steinpilzen und Bergkräutern gross 28.50

Rehpfeffer 34.50
mit Speckheu und gerösteten Brotwürfeln
Kräuterspätzli, Weissweinsteinbirne, Rotkraut
karamellierte Marroni und Rosenkohl

Rehgeschnetztes 38.50
mit Cognac-Preiselbeersauce
Kräuterspätzli, Weissweinsteinbirne, Rotkraut
karamellierte Marroni und Rosenkohl



Herbstlicher Gemüseteller 26.50
Kräuter-Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut
Karamellierte Marroni und Steinpilze

Coupe Nesselrode klein 9.80
Vermicelles, Vanilleglacé, Meringues und Rahm gross 12.50

Seasonal suggestions

Game terrine 16.50
Waldorf salad and Cumberland sauce



Homemade Saffron-Tagliatelle small 18.50
mit Steinpilz und Bergkräutern large 28.50

Venison stew 34.50
with baconstripes and roasted breadcubes
spätzli with herbs, white wine pear, red cabbage
caramelized chestnuts and brussel sprouts

Stripes of grilled venison 38.50
Cognac-Cranberrysauce
spätzli with herbs, white wine pear, red cabbage
caramelized chestnuts and brussel sprouts



Autumnal Vegetable plate 26.50
spätzli with herbs, brussel sprouts, red cabbage
caramelized chestnuts and porcini mushrooms

Coupe Nesselrode small 9.80
Vermicelles, Vanilla ice cream and Meringues large 12.50