

Wild & saisonale Gerichte - 13. September bis 26. November

Suppen & Vorspeisen

Kürbiscrèmesuppe

Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe aus dem "Orange Knirps"

10.80



Hauptgerichte

****Herbstlicher Gemüseteller**

Ein Gemüseteller ergänzt mit herbstlichen Spezialitäten wie Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Pilzen und Früchten

29.--

Rehfleisch ist hauptsächlich von der Weinländer-Jagd, z.t. auch aus Österreich

Rehpfeffer „Jägerart“

Hausgemachter, traditioneller Pfeffer (nicht zu dunkel), garniert mit Speck und Pilzen

40.--

32.--

***Reh- oder Kalbsschnitzel "Öpfel"**

mit Calvados-Öpfelstückli und Wildrahmsauce (ohne Sauce*)

50.--

41.--

***Reh- oder Kalbsschnitzel „Eierschwämmli“**

serviert auf einem Eierschwämmli ragout, Wildrahmsauce (ohne Sauce *)

50.--

41.--

Diese Gerichte servieren wir mit:

Hausgemachten Spätzli oder hausgemachten Nudeln und *Rotkraut mit *Marroni



Gerichte ab 2 Personen:

***Rehrücken „traditionell“**

Der Rücken am Stück gegart, ausgelöst und tranchiert, und traditionell garniert. Wildrahmsauce (ohne Sauce *)

p/P

64.--

***Rehrückenfilet "Steinpilze"**

Das ausgelöste Rückenfilet gebraten und danach tranchiert, angerichtet mit sautierten Steinpilzen und "herbstlich" garniert. Wildrahmsauce. (ohne Sauce *)

p/P

66.50

Diese Gerichte servieren wir mit:

Hausgemachten Spätzli oder hausgemachte Nudeln

***Rosenkohl, *Rotkraut und *Marroni**

Gerichte mit * sind

Gerichte mit ** sind auch **Glutenfrei** erhältlich

