Vorspeisen

Kürbiscrèmesuppe	Fr.	8.50
Wildsuppe	Fr.	9.50
Wildravioli „Försterart“ (gratiniert)	Fr.	14.50
Rehterrine, Sauce Cumberland, Salat Waldorf	Fr.	16.50
Hirschpastete mit Marroni und Johannisbeersulz	Fr.	16.50
Nüsslisalat mit Ei	Fr.	11.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Pilzen	Fr.	13.50

Tellerservice

Wildbratwurst mit Rotkraut, Kastanien und Spätzli	Fr.	19.50
Wildravioli „Försterart“ (gratiniert)	Fr.	23.00
Wildsaupfeffer „Försterart“ mit Spätzli	Fr.	28.00
Rehpfeffer „Jägerart“ mit Spätzli	Fr.	30.00
Wildgeschnetzeltes an Preiselbeerrahmsauce, Rotkraut und Spätzli	Fr.	33.00
Rehschnitzel „Mirza“ garniert mit Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl, Früchten, Preiselbeeren und Spätzli	Fr.	40.00
Hirsch-Entrecôte „Patron“ garniert mit Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl Früchten, Preiselbeeren und Spätzli	Fr.	40.00
Entenbrust à l’orange garniert mit Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl Früchten, Preiselbeeren und Spätzli	Fr.	36.00
Wildteller ohne Fleisch	Fr.	25.00
Mirza – Garnitur als Beilage	Fr.	9.50

Etwas ganz spezielles (Plattenservice)

Rehrücken „Baden – Baden“ ab 2 Personen (Vorbestellung erwünscht)
garniert mit Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl, Früchten, Preiselbeeren
und Spätzli

pro Person	Fr.	52.50

Desserts

	½ Portion		
Vermicelles mit Kirsch und Rahm	Fr. 8.50	Fr.	11.00
Coupe Nesselrode (Vermicelles mit Glace)	Fr. 9.50	Fr.	11.50
Gebrannte Crème		Fr.	9.50
Sauser-Sorbet mit „Sauser“		Fr.	9.50
Apfelküchlein mit Vanillesauce und Glace		Fr.	11.00

alle Preise inkl. MWST