# Feines vom heimischen Reh

| | ½ Port. | 1 Port. |
|---|---|---|
| Kürbiscrèmesuppe | | sFr. 7.50 |
| Jägersalat | | sFr. 10.50 |
| Grüner Blattsalat mit Champignons, Speckwürfeli und Croutons | | |
| Rehpfeffer | sFr. 25.00 | sFr. 29.00 |
| Garniert mit Speck, Pilzen, Brotwürfeli, Rotkraut und hausgemachten Spätzli. | | |
| Rehschnitzel | sFr. 32.00 | sFr. 36.00 |
| Mit einer feinen Wildrahmsauce nappierte Rehschnitzel, garniert mit herbstlichen Früchten, verschiedenem Gemüse und hausgemachten Spätzli. | | |
| Jägerschmaus | sFr. 32.00 | sFr. 36.00 |
| Zartes, geschnetzeltes Rehfleisch an einer würzigen Rahmsauce, garniert mit herbstlichem Gemüse und Früchten. Dazu gibt es Spätzli. | | |
| Rehrücken (auf Vorbestellung/ ab 2 Pers.) pro Pers. | | sFr. 52.00 |
| Garniert mit verschiedenen Früchten, Rosenkohl, Kastanien, Rotkraut, dazu eine herrliche Wildrahmsauce und unsere feinen Spätzli. Vorab servieren wir Ihnen einen kleinen Jäger-Salat. | | |
| Herbstlicher Vegi-Teller | | sFr. 24.00 |
| Unsere feinen, hausgemachten Wildbeilagen garniert mit Früchten. Dazu servieren wir Rahmsauce. | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Edel-Rot, Hauswein | 1 dl 5.50 | 7,5 dl | sFr. 38.00 |
| Cornalin, Niklaus Wittwer | | 5 dl | sFr. 29.00 |
| Humagne Rouge, Niklaus Wittwer | | 5 dl | sFr. 29.00 |