

HERBST VORSPEISEN

- Kürbiscreme Suppe 9
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl
- Herbstsalat 12
mit gebratenen Hirschkantli, Trauben, Croutons
- Apfel-Mango-Sellerie Salat 14
mit karamellisierten Nüssen und Räucherlachs

HERBST HAUPTSPEISEN

- Pfeffer vom Reh „Jäger-Art“ 29
mit Champignons, Silberzwiebeln, Speck und
Brotcroutons, hausgemachten Spätzli, Rosenkohl,
Rotkraut, Marroni, garniert mit Preiselbeeren
gefüllter Williamsbirne
- Hackbraten vom Altstätter Hirschkalb 26
(Fleisch von Hans Saxer)
mit Kartoffelpüree von den Blauen Bergkartoffeln,
dazu Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, garniert mit
Prelselbeeren gefüllter Williamsbirne
- Filet vom Wildsäuli 34
auf dem heißen Stein serviert mit hausgemachten
Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, garniert mit
Prelselbeeren gefüllter Williamsbirne
- Geschnetzeltes vom Reh 35
an Wildrahmsauce mit Champignons, Rotkraut,
Silberzwiebeln, Speck und Brotcroutons,
hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Marroni,
garniert mit Preiselbeeren gefüllter Williamsbirne
- Steinpilz Ravioli 24
hausgemacht an leichter Salbeirahmsauce
mit Altstätter Hirschkantli