

# Herbstliche Genüsse aus Wald und Feld

**Hoschtet Sprutz 1dl**  
*Schaumwein aus Erlach mit Holunder*



Fr. 9.50

## Vorus...

**Feiner Pflanzblätzsalat** mit geräucherten Entenbruststreifen  
an feinem Balsamico Dressing

Fr. 14.50

**Gartenfrischer Nüsslisalat**  
mit frischen Eierschwämmen lauwarm angerichtet

Fr. 13.50

„Grosi's“ sähmige Steinpilzsuppe  
garniert mit einem Rahmhäubchen

Fr. 8.50



## Zarti Glüsch...

„Ziberlihoger“ Waldpilz Pastelli  
mit frischem Pilzragout an feiner Rahmsauce

Fr. 19.50

„Dürsrüti“ Wild-Toast mit zartem Wild-Geschnetzeltem  
und Früchten an feiner Rahmsauce

Fr. 24.50

„Schmitte Trudi's“ Käse-Spätzli  
mit Waldpilzragout und Käse überbacken

Fr. 21.50

## Zum usprobiere...

**Gartenfrischer Nüsslisalat** mit frischen Eierschwämmen lauwarm angerichtet

„Grosi's“ sähmige Steinpilzsuppe garniert mit Rahmhäubchen

„Dürsrütti Eisi“ Rehschnitzel  
mit frischen Wildbeilagen angerichtet



„Schmitte Housi's“ Waldbeeren-Gratin  
mit Vanilleeis und Eierlikör



Menu komplett Fr. 69.50

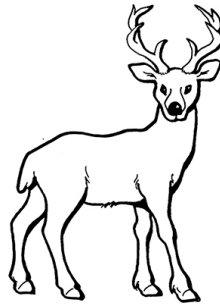
Menu ohne Suppe Fr. 59.50

*Alle Wildgerichte werden mit Butterspätzli, Rosenkohl, Rotkraut,  
glasierten Marroni und Früchten garniert*

*Unser Fleisch stammt aus Neuseeland, Ungarn, Österreich und aus der Schweiz*

## **Bim Gniesse ir LINDE...**

**„Dürsrütti Eisi's“ Rehschnitzel**  
an feiner Wildsauce



Fr. 39.50

**„Linde Chrigu's“ Rehpfeffer**  
würzig und kräftig

Fr. 26.50

**„Lindehof Tönu's“ Rehgeschnetztes**  
mit frischen Eierschwämmen

Fr. 35.50

**„Lehnbode Kari's“ Hirschfilet**  
an sähmiger Steinpilzsauce



Fr. 42.50

**„Säutebach Godi's“ Hirsch-Entrecôte**  
mit Pilzen, Speck und Zwiebeln

Fr. 36.50

**„Fischerhubel Fredi's“ Wildschwein-Entrecôte**  
an Dörripflaumensauce

Fr. 29.50

**„Moosegg Änneli's“ Wild ohne Wild**  
Butterspätzli, Rosenkohl, Rotkraut,  
glasierte Marroni und Früchten

Fr. 24.50

## **„Pintli Ruedu's“ Rehrücken (ab 2 Personen)**

zarter Rehrücken ganz zubereitet und auf einer Platte serviert.

Garniert mit Gemüse, Spätzli, Marroni und Früchten

an sähmiger Steinpilz und Jägersauce

Fr. 56.-- / pro Person



## **Süßes Gschlabe...**

**Zimt-Glace**  
mit eingelegten Zwetschgen und Vieille Prune

Portion Fr. 9.50

½ Portion Fr. 7.50

**Vermicelles mit Rahm**

Portion Fr. 9.50

½ Portion Fr. 7.50

**Coupe Nesselrode**  
Vermicelles mit Vanilleeis und Rahm

Coupe Fr. 10.50

Mini Coupe Fr. 8.50

**„Schmitte Housi's“ Waldbeeren-Gratin**  
mit Vanilleeis und Eierlikör

Portion Fr. 12.50