

# Herbstliche Genüsse aus Wald und Feld

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



Fr. 9.50

## Vorus...

**Gritlis Nüsslersalat** mit Ei, Speck und Brotcroûtons  
an feinem French Dressing

Fr. 11.50

½ Portion Fr. 9.50

**Gartenfrischer Nüsslisalat**  
mit frischen Eierschwämmen lauwarm angerichtet

Fr. 14.50

„Grosi's“ sähmige Steinpilzsuppe  
garniert mit einem Rahmhäubchen

Fr. 8.50



## Zarti Glüsch...

„Ziberlihoger“ Waldpilz Pastelli  
mit frischem Pilzragout an feiner Rahmsauce

Fr. 20.50

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

Fr. 25.50

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

Fr. 22.50

## 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

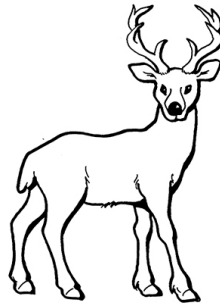
Menu ohne Suppe Fr. 59.50

*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. 27.50

„Lindehof Tönu's“ Rehgeschnetztes  
mit frischen Eierschwämmen

Fr. 36.50

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



Fr. 37.50

„Fischerhubel Fredi's“ Wildschwein-Entrecôte  
an Dörrpflaumensauce

Fr. 29.50

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

Fr. 25.50

## „Pintli Rüedu'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

(auf Vorbestellung)



## Süßes Gschlabe...

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

Portion Fr. 10.50

½ Portion Fr. 8.50

**Vermicelles mit Rahm**

Portion Fr. 10.50

½ Portion Fr. 8.50

**Coupe Nesselrode**  
Vermicelles mit Vanilleeis und Rahm

Coupe Fr. 11.50

Mini Coupe Fr. 8.50

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

Portion Fr. 12.50