



## Vorspeisen

Nüsslisalat aus der Schüssel, am Tisch für Sie angemacht	10.00
Tartar vom Kürbis mit Apfelsalat an Honigsauce	9.50
Marinierter Ziegenfrischkäse auf Herbstsalat & Apfel Chutney	12.50
Kürbis-Mandarinencremesuppe mit Mascarponeglace	11.00
Pfifferlings-Cremesuppe mit Kräuter-Crôutons	11.00
Carpaccio von der roten Beete mit Feigenvinaigrette	9.50

## Hauptgerichte

Rehschnitzel *Mirza* mit Rotkraut und Maroni	28.00
Rehpfeffer Jägerart & herbstlichen Begleitern	29.50/25.50
Gebratenes Rindsfilet 180g/130g mit Pfifferlingen & Portweinjus	39.00/33.00
Gebratene Kalbsschnitzel mit Steinpilzen & Trauben	38.00/32.00
Gebratene Maispoulardenbrust mit Preiselbeersauce	27.00
Sautiertes Schweinsfilet im Speckmantel mit Pfifferlingen	28.00
Gebratenes Zanderfilet auf Lauchgemüse	26.00

*Beilagen; Quark-Spätzli, Kürbisgnocchi, Chardonnay-Risotto, Kartoffel-Kürbisrösti, Pommes frites,*

*Alle Gerichte werden mit saisonalen Gemüsen angerichtet*

## Vegetarisch

Kartoffel-Kürbisrösti mit Pfifferlings-Ragout	26.00/20.00
Steinpilzravioli an Preiselbeersauce & Parmesanobel	26.00/20.00
Flammekueche mit Roquefort, Birnen & Nüssen	21.00

Alle Gerichte auf dieser Karte servieren wir Ihnen zwischen 11.30 und 14 Uhr

---