



Steinpilzsuppe mit Rahmhäubchen	12.50
Kürbiscreme	9.50
Selleriesalat mit Nuss, Apfel & Trauben	13.50
Nüsslisalat mit Entenbrust, Apfel, Nuss, Trauben	19.50
Hubertus Teller Wildterrinen mit Toast & Butter Sellerie- und Nüsslisalat, Trauben & Nuss	24.50 / Vorspeise 18.50
Herbst Rösti Mit Speckwürfeli Waldpilzen Dörripflaumen, Baumnüssen & Raclettekäse	26.—
Jägerspaghetti mit Rehfleisch, Waldpilzen, Knoblauch, Schnittlauch	27.—
Zürcher Wildgeschnetzeltes mit Waldpilzen Rehfleisch an Wildrahmsauce mit Rösti, Apfel & Preiselbeer	38.—
WILDSCHWEIN FILET an Waldpilzsauce Spätzli, Rosenkohl Rotkraut & Kastanien	34.50

Rehschnitzel MIRZA an Wildrahmsauce
mit Apfel, Preiselbeer, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni
garniert mit Speckwürfeli, Croutons,
Silberzwiebel und Pilzen
dazu Spätzli
42.50

Rehrücken CLASSIC
mit Apfel, Preiselbeeren, Rotkraut, Rosenkohl
Kastanien, Rotweinbirne, Trauben
garniert mit Speckwürfeli, Croutons,
Silberzwiebeln und Pilzen
dazu Spätzli und Pommes Croquettes
ab 2 Personen 54.— pro Portion

MENU WILD

Fr. 53.— / ohne Vorspeise & Dessert Fr. 39.50

Herbststeller
Wildterrinen mit Cumberlandsauce Toast & Butter
Trauben, Apfel, Nuss, Sellerie & Nüsslisalat

Hirsch Entrecôte
an Wildrahmsauce mit Waldpilzen
Spätzli, Rotkraut und Marroni, Apfel mit Preiselbeer

Crème Brulée

MENU VEGI

Fr. 42.— / ohne Vorspeise & Dessert Fr. 29.50

Nüsslisalat mit Croutons & Ei

Blätterteigpastetli mit Waldpilzfüllung an Rahmsauce
Spätzli, Rotkraut mit Marroni
Apfel & Preiselbeere

Coupe Nesselrode mit Vermicelle, Vanilleglace, Rahm