



Steinpilzsuppe mit Rahmhäubchen	15.50
Kürbiscremesuppe	12.50
Selleriesalat mit Nuss, Apfel & Trauben	14.50
Nüsslisalat mit Entenbrust, Apfel, Nuss, Trauben	19.50
Hubertus Teller Wildterrine mit Toast & Butter Sellerie- und Nüsslisalat, Trauben & Nuss	19.50
Herbst Rösti Mit Speck, frischen Eierschwämmli & Raclettekäse	27.—
Jägerspaghetti mit Rehfleisch, Waldpilzen, Knoblauch, Schnittlauch	29.50
Zürcher Wildgeschnetzeltes mit Waldpilzen Rehfleisch an Wildrahmsauce mit Rösti, Apfel & Preiselbeer	39.—

Rehpfeffer „Jäger Art“
garniert mit Croutons, Speckwürfeli
Silberzwiebeln, Rotkraut, Champignons
Apfel und Preiselbeer, Spätzli
37.50

Rehschnitzel MIRZA an Wildrahmsauce
mit Apfel, Preiselbeer, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni
garniert mit Speckwürfeli, Croutons,
Silberzwiebel und Pilzen
dazu Spätzli
44.50

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 58.— pro Portion

MENU WILD
Fr. 58.— / ohne Vorspeise & Dessert Fr. 39.50

Herbstteller
Wildterrinen mit Cumberlandsauce
Trauben, Apfel, Nuss, Sellerie & Nüsslisalat

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

Crème Brulée

MENU VEGI
Fr. 44.— / ohne Vorspeise & Dessert Fr. 32.50
Steinpilzsuppe mit Rahmhäubchen

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

Coupe Nesselrode mit Vermicelle, Vanilleglace, Rahm