



Steinpilzsuppe mit Rahmhäubchen	15.50
Kürbiscremesuppe	13.50
Selleriesalat mit Nuss, Apfel & Trauben	14.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck Croutons	18.50
Hubertus Teller Wildterrine mit Toast & Butter Sellerie- und Nüsslisalat, Trauben & Nuss	26.—
Herbst Rösti Mit Speck, Waldpilz & Raclettekäse	27.—
Jägerspaghetti mit Rehfleisch, Waldpilzen, Knoblauch, Schnittlauch	31.—
Zürcher Wildgeschnetzeltes mit Waldpilzen Rehfleisch an Wildrahmsauce mit Rösti, Apfel & Preiselbeer	39.50

Rehpfeffer „Jäger Art“
garniert mit Croutons, Speckwürfeli
Silberzwiebeln, Rotkraut, Champignons
Apfel und Preiselbeer, Spätzli
38. 50

REHSCHNITZEL MIRZA an Wildrahmsauce
mit Apfel, Preiselbeer, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni
garniert mit Speckwürfeli, Croutons,
Silberzwiebel und Pilzen
dazu Spätzli
45.50

REHRÜCKEN CLASSIC
auf Vorbestellung
Apfel, Preiselbeeren, Rotkraut & Kastanien Rosenkohl
, Rotweibirne, Trauben
garniert mit Speckwürfeli, Croutons,
Silberzwiebeln und Pilzen
dazu Spätzli und Rösticroquettes
ab 2 Personen 65.— pro Portion

MENU WILD
Fr. 62.— / ohne Vorspeise & Dessert Fr. 41.—

Herbststeller
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. 53.50/ 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