



Herbstkarte



Vorspeisen

Hausgemachte sämige Kürbissuppe	Fr.	7.50
Nüsslisalat mit Croutons, Speck und Ei	Fr.	10.50

Hauptspeisen

Wildschwein-Bratwurst an Zwiebel-Sauce mit Sauerkraut und Röstikrokette	Fr.	22.50
Wildschweinbraten (aus hiesiger Jagd) mit Rotkraut und hausgemachten Spätzli, dazu Birne mit Preiselbeeren	Fr.	25.50
Hausgebeizter Rehpfeffer (aus hiesiger Jagd) mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Marroni	Fr.	29.50

für den kleinen Hunger

Wildschwein-Bratwurst mit Brot	Fr.	10.50
Wildschwein-Rauchwurst mit Brot	Fr.	12.50

**Fleischdeklaration: Reh- und Wildschweinfleisch aus hiesiger Jagd.
Schweizer Fleisch**



Dessert

Coupe Nesselrode	Fr.	9.50
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	Fr.	9.50
Vermicelles mit Meringues und Rahm	Fr.	10.50
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleglacé und Vanille-Sauce	Fr.	10.50

Getränke

Mandacher Sauser weiss	1 dl	Fr.	1.80
	2 dl	Fr.	3.60
	3 dl	Fr.	5.40
	5 dl	Fr.	9.00

