

Wildkarte Cafeteria

Nüsslissalat mit Speck und Brotcroûtons 13.50

Lamb's lettuce salad with bacon and croutons
Salade mâche aux lards et croûtons

Steinpilzcrèmesuppe mit Sahnehäubchen 9.00

Cream of boletus soup
Crème de cèpes

Wildschweinragout mit Waldpilzen, Spaghetti 22.50

Ragout of wild boar with mushrooms, Spaghetti
Ragout de sanglier aux champignons, Spaghetti

Hausgebeizter Wildschweinpfeffer mit gefülltem Apfel, Blaukraut mit Marroni, Spätzli 30.50

Jugged wild boar with stuffed apple, red cabbage with chestnuts, Spätzli
Civet de sanglier avec pomme farcie, chou rouge aux marrons, Spätzli

Wildschweinschnitzel mit gefülltem Apfel, Blaukraut mit Marroni, Spätzli 36.50

Scallops of wild boar with stuffed apple, red cabbage with chestnuts, Spätzli
Escalope de sanglier avec pomme farcie, chou rouge aux marrons, Spätzli

Hausgebeizter Rehpfeffer "Jägerart" mit gefülltem Apfel, Blaukraut mit Marroni, Spätzli 31.50

Jugged venison "Chasseur" with stuffed apple, red cabbage with chestnuts, Spätzli
Civet de chevreuil "Chasseur" avec pomme farcie, chou rouge aux marrons, Spätzli

Rehschnitzel mit Waldpilzen, gefülltem Apfel, Blaukraut mit Marroni, Spätzli 38.50

Scallops of venison with mushrooms and stuffed apple, red cabbage with chestnuts, Spätzli
Escalope de chevreuil aux champignons avec pomme farcie, chou rouge aux marrons, Spätzli

Schön garnierter Herbstteller mit Spätzli, gefülltem Apfel, Pilzen, Gemüse, Blaukraut und Marroni 25.50

Vegetarian plate with Spätzli, stuffed apple, brussel sprouts mushrooms, vegetables, red cabbage and chestnuts
Plat végétarien avec Spätzli, pomme farcie, champignon, légumes, chou rouge aux marrons

Coupe Nesselrode 13.50

Mashed chestnuts with vanilla ice cream
Vermicelles avec glace vanille

Vermicelles mit Rahm 12.50

Mashed chestnuts with cream
Vermicelles chantilly

| | |
|--|------|
| Sauser rot im Offenausschank pro dl | 3.00 |
|--|------|