

## Aktuelle Karte der Saison



**Buntes Salatbouquet** an feinem Balsamicodressing  
mit Blauschimmelkäsemöckli, frischer Feige und Nuss Fr. 17.50

**Feine Kürbiscremesuppe** mit Rahmhaube  
und gerösteten Kräutercroûtons Fr. 11.-

**Zartes Hirschfiletgeschnetzelttes *Diana***  
an Wildrahmsauce mit Gin, Apfelwürfeli und Waldpilzen.  
Serviirt mit Rosenkohl, Rotweinbirne und Bandnudeln Fr. 39.50

**Rehpfeffer *Jäger Art***  
In eigener Blauburgunder-Beize zubereitet, garniert mit Speck,  
Silberzwiebeln, Crôutons und Mirzaapfel.  
Dazu servieren wir Rotkraut, Marroni und Spätzli Fr. 38.-

**Zarte Rehfleischwürfeli *Förster Art***  
rosa gebratene Rehfleischwürfeli an sämiger Wildrahmsauce  
mit Waldpilzen und Trauben.  
Serviirt mit Rosenkohl, Mirzaapfel und Spätzli Fr. 42.50

**Rehschnitzel *Mirza***  
Zarte Rehschnitzel an Wildrahmsauce mit Pilzen, Trauben,  
Mirzaapfel, glasierte Marroni, Rosenkohl, Rotkraut  
und hausgemachte Spätzli Fr. 48.-

**Rehrückenfilet *Förster Art*** (Tellerservice).  
an Wildrahmsauce mit Trauben, Waldpilzen, Rotkraut, Marroni,  
Rosenkohl, Rotweinbirne und Spätzli serviert Fr. 54.50

**Rehrücken „Haus Art“** ab 2 Personen. Für Sie aus der Küche  
auf 2 Tellern serviert. An Wildrahmsauce mit Trauben, Waldpilzen,  
garniert mit Früchten, Marroni und Preiselbeeren.  
Dazu servieren wir Ihnen auch unser feines Rotkraut, Rosenkohl  
und hausgemachte Spätzli. Pro Person Fr. 66.-

Unser Rehfleisch stammt zum grössten Teil aus der Region!