

HERBSTKARTE

SALATE / SUPPEN

Nüsslissalat mit Ei	12.50
Nüsslissalat mit Ei und Speck	14.00
Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhaube	9.50

HAUPTSPEISEN

Hirschpfeffer Jägerart	35.50
Rehschnitzel an Wildrahmsauce mit Eierschwämmen	39.50
Herbst Vegeteller	25.50

Zu allen Gerichten servieren wir Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, frische hausgemachte Birne mit Preiselbeeren.

Fleischdeklaration: Appenzeller Fleisch und Feinkost AG aus hiesiger und kontrollierter Jagd (Schweiz/Österreich)

DESSERT

Portion Vermicelles klein / gross	8.50 / 11.50
Coupe Nesselrode klein / gross	9.50 / 12.50

WEIN EMFEHLUNG

Ancora Galotta-Merlot VdP, CH	1dl	6.50
Cave de Jolimont	75cl	46.00

Traubensorte: Galotta, Merlot

In der Nase wunderbare Aromen von schwarzen Früchten und Gewürzen. Im Gaumen eine elegante Holznote und mit lieblichem Abgang endend. 13.0% Vol.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

LIEBER GAST

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Rösti Brülmann
GASTHAUS