



## ABEND-KARTE

Ab dem 18. September

### VORSPEISEN

- Nüsslisalat mit Croutons – CHF 10.50
- Wild-Bouillon mit Gemüse und Rehfleisch – CHF 12.50
- Duett von Kürbis und Maroni – CHF 9.50
- Rindstatar mit Toast und Butter – CHF 18.50 / 24.50
- Hirschtatar mit Schwarzer Nuss, Toast und Butter – CHF 22.50 / 28.50
- Hirschtrockenfleisch und Wildsauhroschinken mit Waldorfsalat und Kürbis-Chutney – CHF 16.50

### HAUPTSPEISEN

- Wildsau Cordon Bleu, mit Camembert, Preiselbeeren und Schinken gefüllt auf Steinpilzrisotto mit gebratenem Kürbis – CHF 34.50
- Hirsch Pfeffer, mit Spätzli, Rotkraut und Maroni – CHF 32.00
- Rehschnitzel, mit Serviettenknödel, Rosenkohl, Apfel, Rotkraut und Maroni – CHF 36.00
- Wildgeschnetztes, Reh und Hirsch mit Feigensauce und Spätzli mit Rotkraut – CHF 32.50
- Ofen-Butternuss-Kürbis, mit Rotkraut und Grünkerncurry – CHF 28.50
- Gebratener Brüggli Saibling auf Speckrahmlinsen mit Rotweibirnen und knusprigen Rosenkohl-Blätter – CHF 32.50

### DESSERTS

- Schokoladen-Mandelkuchen, mit süßem Kürbis-Kompott und Sauerrahm-Eis – CHF 16.50
- Schokoladen Mousse, Felchlin Grand-Cru mit eingelegten Zwetschgen – CHF 14.50
- Apfel-Birnenküchlein mit Vanilleglace – CHF 12.50
- Vermicelle / Nesselrode – CHF 10.50/12.50
- Geschäumte Verjuscreme mit Trauben, schwarzen Nüssen und Streuseln – CHF 11.50
- Eiskaffee MythenForum/mit Kirsch – CHF 8.50/9.50
- Portion Hausgemachte Glace oder Sorbet – CHF 4.20