

## KULINARISCHER HERBST

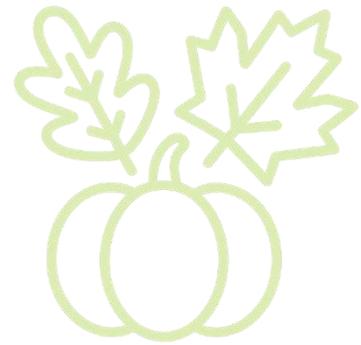
.....

### WILD UND VEGETARISCH

Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe 11.00  
mit einer Schlagrahmhaube

Hirschpfeffer an seiner Sauce 38.00  
mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und  
glasierten Marroni, garniert mit einem  
Preiselbeer-Apfel, Eierschwämmen,  
Croûtons und Silberzwiebeln

Vegetarischer Herbststeller 32.00  
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und  
glasierten Marroni, garniert mit einem  
Preiselbeer-Apfel, Eierschwämmen,  
Croûtons und Silberzwiebeln



.....

### MARRONI ZUM DESSERT

Portion Vermicelles 10.50  
mit Meringues und Schlagrahm

kleine Portion 8.50

Coupe Nesselrode 13.00  
2 Kugeln Vanilleglace, Meringues,  
Vermicelles und Schlagrahm

kleine Portion 10.50

Wir beziehen das Wildfleisch von der Metzgerei Rust in Neu St. Johann  
aus einheimischer Jagd