



Wild-Spezialitäten (ab 17. September)

kleine Port.

Vorspeisen

Nüsslersalat mit Speck und Ei	Fr. 12.50	10.50
Herbstsalat mit gebratenen Champignon	Fr. 10.50	
Kürbiscremesuppe	Fr. 8.50	

Hauptgänge

rosagebratene Rehschnitzel an Pilzrahmsauce	Fr. 38.50	33.50
---	-----------	-------

zartes Rehgeschnetzeltes an Cognac-Wildrahmsauce	Fr. 34.50	29.50
--	-----------	-------

hausgemachter Rehpfeffer	Fr. 29.50	27.50
---------------------------------	-----------	-------

Rehrücken „Ahorn“ (ab 2 Personen auf Vorbestellung) am Tisch präsentiert, in 2 Gängen serviert	Fr. 55.00	p.P.
--	-----------	------

zu allen Gerichten servieren wir hausgemachte
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Preiselbeer-Apfel

Vegi

Herbstteller mit unseren Wildbeilagen und Pilzrahmsauce	Fr. 24.50	
---	-----------	--

dazu ein Glas Jäger-Wy oder Sauser

Desserts	Zwätschge-Lisi (Zwetschgen-Kompott mit Zimt-Glacé)	Fr. 12.00	10.00
	Coupe Nesselrode (Vermicelles, Vanilleglace, Meringues, Rahm)	Fr. 12.50	10.50
	Vermicelles	Fr. 10.50	8.50

S'hett solangs hett

Fleischdeklaration: aus einheimischer Jagd von den Lutherthaler Jägern
Gemüse: soweit möglich Bio-Gemüse von regionalen Lieferanten

Bergrestaurant Ahorn-Alp, Ahorn 125B, 4952 Eriswil, 062 966 17 70, info@ahorn-alp.ch