

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

Herbststeller mit unseren Wildbeilagen und Pilzrahmsauce	Fr. 24.50	22.50
--	-----------	-------

dazu ein Halbeli Sauser oder Jäger-Wy (Pinot noir vom Wallis) auch offen erhältlich	Fr. 9.00 / 22.00	
--	------------------	--

Jäger-Wy 7,5 dl (Humagn Rouge, Syrah, Pinot Noir, Cornalin)	Fr. 48.00	
--	-----------	--

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