

WILDSPEZIALITÄTEN

Vorspeisen

Kürbisrahmsuppe mit Kernölschaum	Fr. 8.50
Herbstsalat mit Pilzen, Speck und Croûtons	Fr. 10.50
Toggenburger Käsesalat mit Apfel und Mostbröckli	Fr. 13.50
Kürbisravioli mit Salbeibutter und Parmesan	Fr. 14.50

Hauptspeisen

Gämspfeffer „Sunne-Art“	Fr. 29.50
Rehschnitzel natur gebraten an Cognacsauce	Fr. 39.50
Cordonbleu vom Hirsch gefüllt mit Rohschinken & Taleggio	Fr. 35.50

Zu den Wildgerichten servieren wir Ihnen: Hausgemachte Spätzli
Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl und Mirza-Apfel mit Preiselbeeren

Vegi

Kürbisravioli mit Salbeibutter und Parmesan	Fr. 23.50
Wild-Vegi-Teller mit allen Wild-Beilagen	Fr. 18.50

Dessert

Coupe Nesselrode (Vermicelles mit Vanille-Glacé)	Fr. 10.50
Vermicelles gross	Fr. 9.50
Klein	Fr. 7.50
Lauwarme Zwetschgen mit Zimt-Glacé und Rahm	Fr. 10.50
Meringue mit Rahm, mit Früchten garniert	Fr. 8.00