



Weisses Rössli

Wildkarte



Vorspeise

- Kürbissuppe „Bauern Art“**  14.50 CHF
mit Kürbiskernen, Schwarzbrot-Croûtons und Sauerrahm
- „Herbst-Symphonie“: gebratene Fasanenbrust am Sellerie-Nüsslisalat** 24.50 CHF
mit gerösteten Waldpilzen und Apfel-Vinaigrette

Hauptgang

- Gempfeffer „Förster Art“ in Schwarzbeerensauce** 39.50 CHF
dazu hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Maroni, Sauerapfelschnitz und Rotkraut
- Hirschfilet „Hütten Art“ an brauner Kirschwasser-Sauce** 39.50 CHF
dazu Williamskroketten, Rosenkohl, Maroni, Sauerapfelschnitz und Rotkraut
- Rehschnitzel „Jäger Art“ an Steinpilzsauce** 44.50 CHF
dazu Williamskroketten, Rosenkohl, Maroni, Sauerapfelschnitz und Rotkraut
- Wildschwein-Entrecôte an feiner Zwetschgensauce** 39.50 CHF
dazu Williamskroketten, Rosenkohl, Maroni, Sauerapfelschnitz und Rotkraut
- Wilder Veggi-Teller** 27.50 CHF
Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni, Sauerapfelschnitz, Williamskroketten 

Dessert

- Coupe Nesselrode**  14.50 CHF
Vermicelles mit Vanilleglace, Meringue und Rahm
- mit Z`Graggen Kirsch 16.50 CHF
- Jagd-Dessert**  12.50 CHF
Rotweinbirne und Vanilleglace am Milchbrot, mit Rahm und Zimt

Unsere Weinempfehlung


Bansella 2021

1 dl **8.50 CHF** Fl. **58.50 CHF**

Nizza doc, Prunotto, Piemonte

Neun Monate gereift in gebrauchten Eichenfässern, gefällt dieser Barbera mit dichter, herrlicher fruchtiger Nase, in der man Noten von reifen Pflaumen, Veilchen und Schokolade erschnuppert. Der Gaumen ist kräftig und gut strukturiert, die Tannine geschliffen.

Alle Preise in CHF inkl. gesetzlicher MwSt.

Auskunft über Zutaten, die Allergien und/oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie bei unseren Mitarbeitenden. Mit  gekennzeichnete Speisen sind vegetarisch.