

Herbstliche Köstlichkeiten

Nüsslisalat «Hubertus»

gebratener Speck, Waldpilze,
eingelegter Kürbis, Croûtons | 18.50

Waldpilzcrèmesuppe

Grana-Padano-Chips | 13.50

Vegetarischer Herbstteller

Pilzrahmsauce, geschmortes Rotkraut,
Rosenkohl, Kürbis, Pilze, Spätzli,
glasierte Marroni, Preiselbeer-Birne | 31.50

Spätzlipfanne

Pilze, Kürbis, glasierte Marroni, Grana Padano | 25.50

Hirschpfeffer

Speck, Silberzwiebeln, Croûtons, Wildbeilagen | 36.50

Wildgeschnetzeltes

Rahmsauce, Waldpilze, Wildbeilagen | 39.50

Frischlingskotelett

Calvados-Sauce, getrocknete Äpfel,
Wildbeilagen | 38.50

Zartes Hirschentrecôte

Nusskruste, Balsamicojus, Wildbeilagen | 46.50

Rosa gebratenes Rehschnitzel

Feigenjus, Wildbeilagen | 48.50

Klassischer Rehrücken (ab zwei Personen)

Balsamicojus, Waldpilzsauce, Apfel, Preiselbeer-Birne,
Wildbeilagen, in 2 Gängen serviert,
am Tisch tranchiert | 64.– pro Person

Wildbeilagen

Spätzli, geschmortes Rotkraut, Rosenkohl,
glasierte Marroni, Apfel und Preiselbeer-Birne.



RESTAURANT RATEN

Über die Herkunft unserer Produkte sowie Zutaten, die Allergien
und Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

 vegetarisch | alle Preise in CHF inkl. MwSt. | 26.09.