

Spezialitäten vom Reh

Vorspeisen

Pilzcremesuppe	11.30
Kürbiscremesuppe	11.30
Blattsalat	9.80
Gemischter Salat	11.80
Hausgemachtes Chnolibrot (Bitte 15 Minuten Geduld)	13.30
Nüsslisalat mit Rehstreifen und Trauben	19.30
Nüsslisalat mit Speck und Ei	15.30
Salade Jurassienne (Gemischter Blattsalat mit Pilzen, Brotcroûtons, Speckwürfel und Tête du moine)	18.30

Hauptgänge

Rehpfeffer serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien, Vanilleapfel und Rotweibirne	34.80
Rehschnitzel an Pilzrahmsauce serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien, Vanilleapfel und Rotweibirne	45.80
Rehgeschnetzeltes an Paprika-Pilzrahmsauce serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien, Vanilleapfel und Rotweibirne	40.80
Herbstteller mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Kastanie, Vanilleapfel, Rotweibirne Auf Wunsch mit Pilzrahmsauce	31.80
Hirsch - Cordonbleu mit einer Beilage nach Wahl (gefüllt mit Mostbröckli und Bergkäse) Unser Hirschfleisch stammt aus Deutschland	43.80

Nur auf Vorbestellung ab 2 Personen

Rehrücken mit Spätzli und Wildbeilagen	58.80
---	-------

Alle Rehgerichte mit Beilagen und Garnituren sind hausgemacht
Unser Rehfleisch stammt aus der nahen Umgebung und dem Toggenburg