

Wildi Ziite

Nüsslisalat mit Croûtons, Speck und Ei Fr. 18.50

Kürbissuppe vom Hokkaido mit Salbei Fr. 13.50

Leimentaler Reh- oder Wildschweinpfeffer Fr. 32.50

Dazu hausgemachte Spätzli, heimisches Rotkraut und Marroni

Tranchiertes Leimentaler Rehschnitzel auf Waldpilzsauce Fr. 45.50

Mit hausgemachten Spätzli, heimischem Rotkraut und Marroni

Zarter Rehrücken am Tisch tranchiert ()* Fr. 65.00

An feiner Waldpilzsauce, garniert mit heimischem Rosenkohl, Rotkraut und hausgemachten Spätzli

() Diese Gerichte benötigen eine Zubereitungszeit von ca. 30 Minuten.*

Endlich wieder Saison....



Moules nach «Seemanns-Art»

Zubereitet im Weisswein mit Wurzelgemüse, dazu Pommes-Frites Fr. 31.50

Moules «Italy-Style» An pikanter Tomatensugo mit frischen Nudeln Fr. 31.50