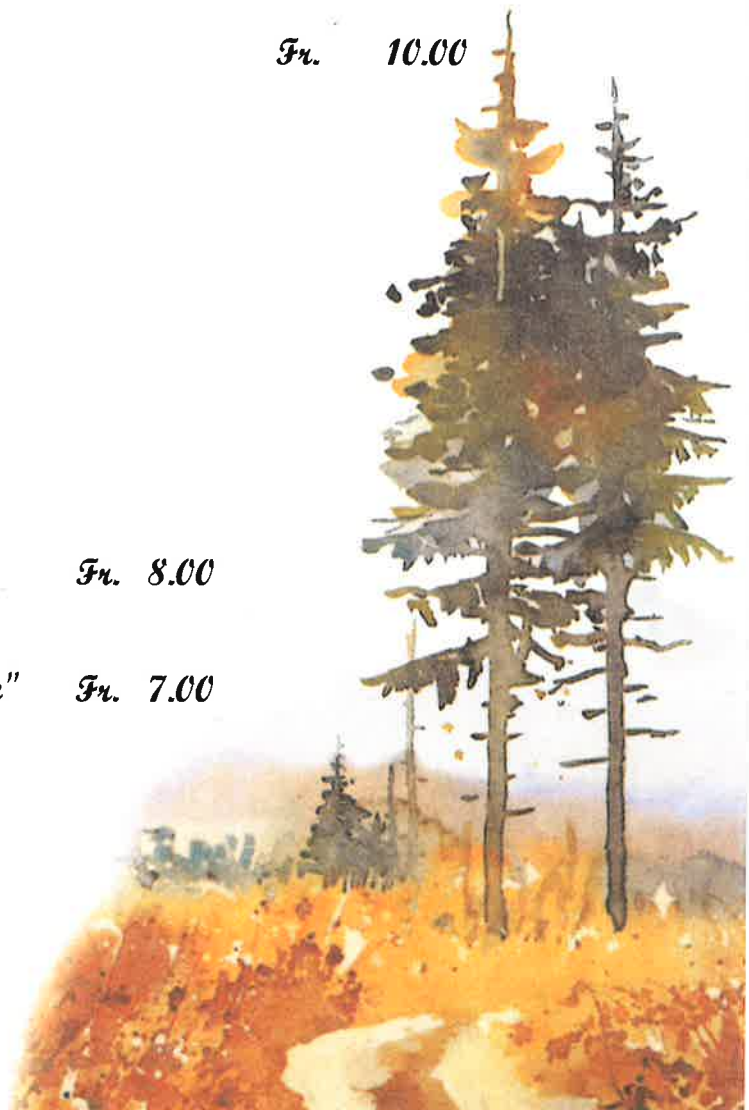


Vorspeisen

<i>Weinbergschnecken nach Burgunder-Art mit hausgemachter Kräuterbutter gratiniert</i>	<i>Fr.</i>	<i>16.00</i>
<i>Kleiner Blätterteig-Stern gefüllt mit Waldpilzen an sämiger Sauce</i>	<i>Fr.</i>	<i>15.00</i>
<i>Bunter Herbstsalat mit Orangenfilets, Croûtons und Baumnüssen</i>	<i>Fr.</i>	<i>9.00</i>
<i>Nüsslisalat "French" mit gehackten Eiern und Speckwürfeli</i>	<i>Fr.</i>	<i>12.00</i>
<i>Grüner Blattsalat mit Speckwürfeli und Croûtons</i>	<i>Fr.</i>	<i>10.00</i>

Suppen

<i>Kürbiscremesüpli mit Rahmhaube</i>	<i>Fr.</i>	<i>8.00</i>
<i>Tagessuppe "fragen Sie den Service"</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.00</i>



Hauptgerichte

Rehpfeffer "Jägerart" Fr. 31.00
Hausgebeizter Rehpfeffer
Apfel mit Preiselbeeren und Spätzli

Rehgeschnetzeltes "Lucullus" Fr. 34.00
an sämiger Pilzrahmsauce mit Trauben
und hausgemachte Spätzli

Rehschnitzel "Williams"
Rosa gebratene Rehmédailles an Pilzrahmsauce Fr. 39.00
Rotweibirne mit Preiselbeeren, Rosenkohl
glasierte Kastanien, dazu hausgemachte Spätzli

Hirsch Entrecôte an feiner Whiskyrhmsauce Fr. 39.00
begleitet von hausgemachten Spätzli
Rotkraut, Apfel mit Preiselbeeren

Ab zwei Personen:

Rehrücken "Hubertus" Fr. 55.00
Das beste Stück vom Reh!
Mit sämiger Pilzrahmsauce
dazu gibt es Rosenkohl, Kastanien, Apfel und Birne
mit Preiselbeeren und hausgemachte Spätzli



Sie mögen kein Wild?? Halb so Wild!!

Kalbsleberli nach Ballwiler-Art *Fr. 31.00*
mit Butterrösti und Grilltomate

Frittierte Eglifilets (Estland) *Fr. 35.00*
mit Sauce Tartare, Salzkartoffeln oder Reis
dazu Broccoli

Entrecôte "Sternen-Art" *Fr. 36.00*
mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse

Rindsfilet-Mignons mit Pfefferrahmsauce *Fr. 43.00*
Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur

Kalbs-Cordon-Bleu Classic *Fr. 37.00*
mit Pommes frites und Gemüse

Wildbeilagen-Teller *Fr. 29.00*
Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl,
Mirza-Apfel, Spätzli und Pilzpastelli

Spätzli-Pfanne "Chiavenna" *Fr. 25.00*
Rahmspätzli mit Schinken
geriebener Käse und Champignons

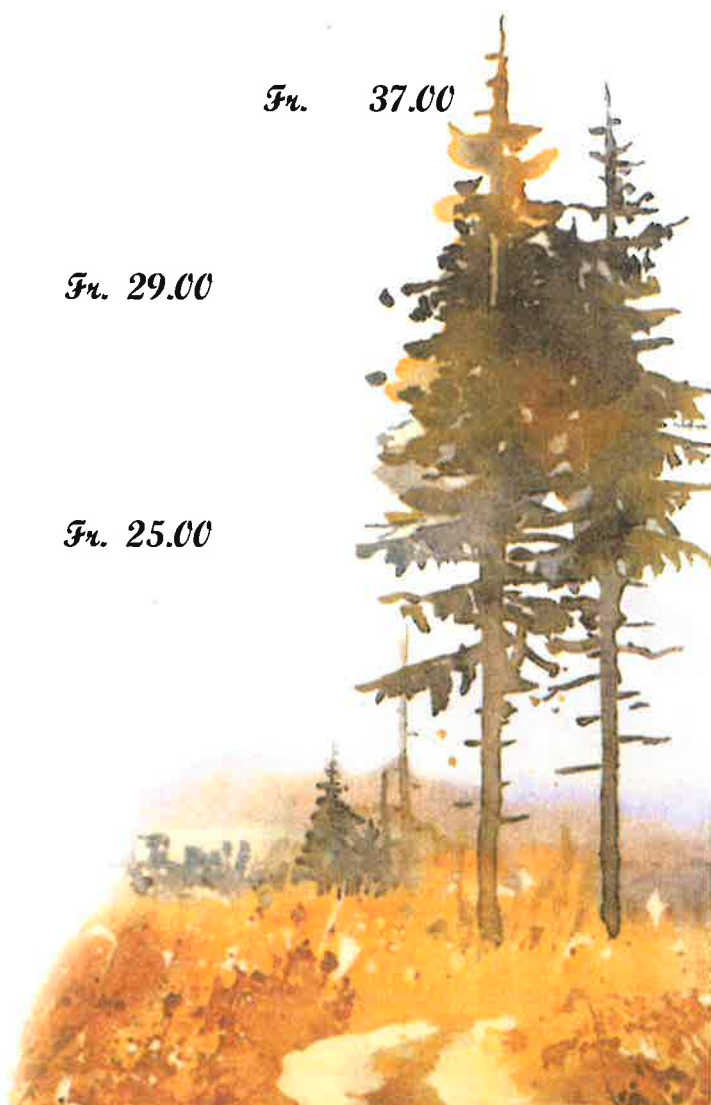
Rindfleisch: Südamerika

Kalbfleisch: Schweiz

Hirsch: Neuseeland

Reh: Einheimischer Jagd

Fisch: Estland



Desserts

<i>Vermicelles mit Meringues-Stückli und Rahm</i>	<i>Fr.</i>	<i>9.50</i>
<i>Coupe Nesselrode mit Meringues-Stückli Vanille-Eis und Rahm</i>	<i>Fr.</i>	<i>11.50</i>
<i>Zwetschgensorbet mit Vieille Prune und eingelegten Zwetschgen</i>	<i>Fr.</i>	<i>9.50</i>
<i>"Sterne-Gnosch" mit warmen Himbeeren Meringues Stückli, Vanilleeis und Rahm</i>	<i>Fr.</i>	<i>10.00</i>
<i>Grossis brönnti Creme "parfümiert" mit Kirsch Meringues-Brösmeli und Rahm</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.00</i>

*Für Süsses ist man
nie zu satt!*

