

Vorspeisen

*Weinbergschnecken nach Burgunder-Art
mit hausgemachter Kräuterbutter gratiniert* Fr. 16.00

*Kleiner Blätterteig-Stern
gefüllt mit Waldpilzen an sämiger Sauce* Fr. 15.00

*Bunter Herbstsalat
mit Orangenfilets, Croûtons und Baumnüssen* Fr. 9.00

*Nüsslisalat "French"
mit gehackten Eiern und Speckwürfeli* Fr. 12.00

*Grüner Blattsalat
mit Speckwürfeli und Croûtons* Fr. 10.00

Suppen

Kürbiscremesüpli mit Rahmhaube Fr. 8.00

Tagessuppe "fragen Sie den Service" Fr. 7.00

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

Hirsch Entrecôte an feiner Whiskyrahmsauce 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
mit Butterrösti und Grilltomate* *Fr. 31.00*

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

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

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

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

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

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

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!*

