

Herbst- und Wildspezialitäten

**Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe
mit Kürbiseinlage und Rahmhäubchen**
Fr. 8.50



Herbstsalat:
Verschiedene Blattsalate
mit lauwarmen Eierschwämmli
und Croutons, an Hausdressing
Fr. 14.00



Hausgemachte Pilz-Quark-Ravioli

-an feiner Försterrahmsauce (vegi)

Hauptgang: Fr. 26.00

Vorspeise: Fr. 18.50

-mit Kräuterschaum (vegi)

Hauptgang: Fr. 24.50

Vorspeise: Fr. 17.50

Herbststeller (vegi):

Hausgemachte Butterknöpfli

Rotkraut, Rosenkohl

Glasierte Marroni, Weissweinaepfel

Birne mit Preiselbeerfüllung

Försterrahmsauce (mit Pilzen
und Silberzwiebeln)

Fr. 25.00

Zartes Hirsch-Entrecôte vom Grill
(junger Bio-Hirsch vom Büelhof Buttikon)
mit hausgemachter Estragonbutter

Pommes frites

Gemüse garnitur

Fr. 41.00

Hausgemachter Rehpfeffer

Butterknöpfli

Rotkraut

Birne mit Preiselbeerfüllung

Fr. 29.00

Rehschnitzel mit Rahmsauce nach Försterart

Hausgemachte Butterknöpfli

Glasierte Marroni

Rosenkohl

Rotkraut

Fr. 35.00

Rehrückenfilet am Stück gebraten mit feiner Cognacrahmsauce

Hausgemachte Butterknöpfli

Glasierte Marroni

Birne mit Preiselbeerfüllung

Rosenkohl

Rotkraut

Fr. 40.00

en Guete!

Rehfleisch aus einheimischer Jagd (soweit erhältlich)
Hirschfleisch: CH, aus der Region / «Büelhof» Buttikon