

Herbst- und Wildspezialitäten

Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe
mit Kürbiseinlage und Rahmhäubchen
Fr. 8.50



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



**Kilian's selbstgemachte
Pilz-Quark-Ravioli**

-mit Försterrahmsauce (vegi)
Hauptgang: Fr. 26.50
Vorspeise: Fr. 18.50

-mit Kräuterschaum (vegi)
Hauptgang: Fr. 25.50
Vorspeise: Fr. 17.50

Herbststeller (vegi):
Hausgemachte Butterknöpfli
Rotkraut, Rosenkohl
Glasierte Marroni, Weissweinpfeffer
Birne mit Preiselbeerfüllung
Försterrahmsauce (mit Pilzen
und Silberzwiebeln)
Fr. 26.00

Zartes Hirsch-Entrecôte vom Grill
(junger Bio-Hirsch vom Büelhof Buttikon)
mit hausgemachter Estragonbutter
Pommes frites
Gemüse garnitur
Fr. 41.50

Hausgemachter Rehpfeffer
Butterknöpfli
Rotkraut
Birne mit Preiselbeerfüllung
Fr. 29.50

**Rehschnitzel mit Rahmsauce
nach Försterart**
Hausgemachte Butterknöpfli
Glasierte Marroni
Birne mit Preiselbeerfüllung
Rosenkohl, Rotkraut
Fr. 37.50

**Rehrückenfilet am Stück gebraten
mit feiner Cognacrahmsauce**
Hausgemachte Butterknöpfli
Glasierte Marroni
Birne mit Preiselbeerfüllung
Rosenkohl, Rotkraut
Fr. 41.50

en Guete!

Wir verwenden Schweizer Rehfleisch aus einheimischer Jagd.
Das Hirschfleisch kommt aus der «Büelhof»-Zucht in Buttikon.