

# Herbst- und Wildspezialitäten

## Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe

mit Kürbiseinlage, gerösteten Kürbiskernen und Rahmhäubchen

Fr. 9.00

\*\*\*\*\*



## Herbstsalat:

Verschiedene Blattsalate  
mit lauwarmen Eierschwämmli  
und Croutons, an Honigdressing

Fr. 14.50

\*\*\*\*\*



## 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

\*\*\*\*\*

## Herbstteller (vegi):

Hausgemachte Butterknöpfli

Rotkraut, Rosenkohl

Glasierte Marroni, Weissweinaepfel

Birne mit Preiselbeerfüllung

Försterrahmsauce (mit Pilzen  
und Silberzwiebeln)

Fr. 26.00

\*\*\*\*\*

## Zartes Hirsch-Entrecôte vom Grill

(junger Bio-Hirsch vom Büelhof Buttikon)

mit hausgemachter Kräuterbutter

Pommes frites

Gemüsegarntur

Fr. 42.00

\*\*\*\*\*

*en Guete!*

## Hausgemachter Rehpfeffer Butterknöpfli

Rotkraut

Birne mit Preiselbeerfüllung

Fr. 30.00

\*\*\*\*\*

## Hirschleberli in Butter gebraten

mit Zwiebeln, an Rotweinjus

Hausgemachte Butterrösti

Fr. 31.00

\*\*\*\*\*

## 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. 42.00

\*\*\*\*\*

Wir verwenden Schweizer Rehfleisch aus der Region.  
Das Hirschfleisch beziehen wir von der «Büelhof»-Zucht in Buttikon.