

HOFMATT

HOTEL • RESTAURANT • EVENTS

HERBST- & WILDKARTE

VORSPEISE

Hokkaido Kürbis-Apfelcrème Suppe verfeinert mit Rahmhaube und Kürbiskernen 9.50

Weissweincreme-Suppe mit gebratenen Eierschwämmli 9.50

Nüsslisalat natur

VSP. / HG
9.50 / 17.50

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons

11.50 / 19.50

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons

12.50 / 20.50

Nüsslisalat mit gebratenen Eierschwämmli, Ei und Croûtons

15.50 / 23.50

DRESSING ZUR WAHL

Französisch, Italienisch, Himbeerdressing

HAUPTGANG

Hausgemachter Flammkuchen mit Sauerrahm, Birnenschnitz und Wildschwein-Rohschinken 19.50

Hirschragout an Preiselbeersauce mit hausgemachtem Rotkraut 33.50

Rosa gebratenes Rehschnitzel an Eierschwämmli-Sauce mit hausgemachtem Rotkraut 35.50

Hirsch Burger überbacken mit feinem Gruyère im hausgemachten Brioche Brötchen mit knackigem Salat, Tomaten, Zwiebeln und Gurke an hausgemachter Preiselbeersauce 29.50

Kürbis-Käsespätzle belegt mit Wildschwein-Rohschinken und Röstzwiebeln 23.50

VEGAN

Gefüllter Hokkaido-Kürbis mit Gemüse und Gojibeeren an Rucolasalat und feinem Kürbiskernöl 27.50

ZU DEN HAUPTGÄNGEN HABEN SIE DIE WAHL

Weisswein-Risotto / Handgemachte Tagliatelle / Ofenkartoffeln / Süsskartoffel Pommes Frites / Pommes Frites / Hausgemachte Spätzli

DESSERTS

Vermicelles mit Kirsch verfeinert 9.50

Gebackene Apfel-Zimtringe mit Vanilleglace 12.50

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten/Gerichten