

# HERBST-SPECIAL`S

Zum bunten Herbst gehört die Wildsaison. Klassische Wildgerichte und überraschende Kreationen auch für Vegetarier. Geniessen Sie die herbstlichen Köstlichkeiten.

## VORSPEISEN

---

Kürbiscremesuppe mit Rahmhaube		9.5
Nüsslersalat mit CIS-Huusdressing	10.5	13.5
• mit Ei	+1.5	
• mit Speck	+1.5	
• mit Ei und Speck	+3.0	

## VEGETARISCHES

---

Waldpilz-Burger mit Pommes frites oder Beilagensalat		22.0
<small>Waldpilze . Cheddar Käse . Sour Cream . Weizen-Bun mit Sesam und Leinsamen</small>		
Spätzlipfanne		19.5
<small>Gemüse . Pilzsauce . Käse . Röstzwiebeln</small>		
Herbst-Pilzschnitte		20.5
Ravioli mit Kürbisfüllung an Preiselbeerbutter		21.5
Herbststeller mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Kürbis und Marroni		24.5

## HAUPTSPEISEN

---

Wildschwein Pulled-Burger mit Pommes frites oder Beilagensalat		24.0
<small>Wildschwein . Röstzwiebeln . BBQ-Sauce . Weizen-Bun mit Sesam und Leinsamen</small>		
Wildbratwurst an Zwiebelsauce mit Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl		24.5
Hirsch-Surre Mocke mit Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl		29.5
Rehragout mit Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl		36.5

## DESSERT

---

Vermicelles	mit Baileys Irish Cream Likör +2.5	6.5	10.0
Coupe Nesselrode	mit Baileys Irish Cream Likör +2.5	9.5	13.0
Kirschparfait mit Vermicelles			13.0
Apfelküchlein mit Vanilleglace, 4 Stk.			12.0

## GETRÄNKE

---

Sauser Spritz mit Prosecco	Vol. 11.5%		8.5
		<u>3 dl</u>	<u>5 dl</u>
Süssmost frisch ab Presse		4.5	6.5
Sauser	Vol. 1.5%	7.0	9.5