

Nüsslisalat CHF 15.50
mit Speck und Ei, an Schlossdressing

Herbstlicher Nüsslisalat CHF 18.50
mit sautierten Waldpilzen und kandierten Baumüssen,
an einer Trauben-Vinaigrette

Wildterriner CHF 16.00
feine Fasanenterriner mit Preiselbeer-Konfitüre, Hirsch-Rohschinken
mit Waldorfsalat

Kürbiscreme CHF 13.–
verfeinert mit Ittinger Bier und Kürbiskern-Öl

Gebratene Entenleber CHF 21.00
auf Briochetoast, mit glasierten Apfelschnitzen und Feigenchutney

Wildschweinkotelette «Hubertus» CHF 39.50
an Cassisjus, mit hausgemachtem Marroni-Risotto,
Rotkraut und Mirza-Apfel

Hirsch-Entrecôte «Waidmannsdank» CHF 48.–
an Wildrahmsauce, mit hausgemachten Schloss-Spätzli,
Preiselbeer-Konfitüre, Rosenkohl, Rotkraut und Portweinbirne

Wildgeschnetzeltes «Diana» CHF 41.50
an Preiselbeer-Rahmsauce, mit hausgemachten Schloss-Spätzli,
Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl und Portweinbirne

Rehschnitzel «Mirza» CHF 46.50
an Wildrahmsauce, mit hausgemachten Schloss-Spätzli,
Rosenkohl, Rotkraut, glasierten Marroni und Mirza-Apfel

Rehpfeffer «Jäger Art» CHF 39.–
mit Speck und Croûtons, hausgemachten Schloss-Spätzli,
Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl und Portweinbirne

Wildes Schloss Vegi CHF 36.–
Rotkrautstrudel auf Marroni-Risotto mit glasiertem Rosenkohl

Vegetarischer Wildteller CHF 32.50
hausgemachte Schloss-Spätzli mit Rotkraut, glasierten Marroni,
Rosenkohl, Pilzen, Mirza-Apfel, Trauben und Portweinbirne

Herbstliche Verführung CHF 14.50
Baumnussparfait mit lauwarmem Zwetschggen-Kompott

Vermicelles CHF 10.50
Marronipüree mit Meringues und Rahm

Coupe Nesselrode CHF 13.50
Marronipüree mit Vanilleglace,
Meringues und Rahm