

Wild im Schloss

Nüsslisalat
mit Speck und Ei, an Schlossdressing CHF 15.50

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

Wildterrine
feine Fasanenterrine mit Preiselbeer-Konfitüre, weissem Kabissalat und confiertem Kürbis CHF 16.00

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

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

Rehrücken « Mirza » (Tellerservice)
an Wildrahmsauce, mit hausgemachten Schloss-Spätzli, Mirza-Apfel, Preiselbeer-Konfitüre, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und Portweinbirne CHF 54.50

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

Wildgeschnetztes « Diana»
an Preiselbeer-Rahmsauce, mit hausgemachten Schloss-Spätzli, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl und Portweinbirne CHF 42.50

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

Wildes Schloss Cannelloni
gefüllt mit Pilzen und Kürbis dazu glasierte Marroni CHF 36.–

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

Herbstliche Verführung
Zwetschgenparfait mit Krokant CHF 14.50

Vermicelles
Marronipüree mit Meringues und Rahm CHF 10.50

Coupe Nesselrode
Marronipüree mit Vanilleglace, Meringues und Rahm CHF 13.50

Vorspeisen

Hauptspeisen

Vegetarisch

Dessert

