

Menü der Saison:

Wildcremesuppe „St. Hubertus“

Hirsch,- Wildschwein,- und Rehschinken
Selleriesalat, Sce. Cumbeland & Quittengelee

Wildschweinfilet mit weißer Pfeffersauce
Rahmwirsing, pommes-Williams

Karamelierte Weintrauben mit Walnusseis

pro Pers. € 58.00 ab 2 Personen

VOM KALB

Rebstockgeschnetzeltes in Cognacrahmsauce
(Kalbfleisch-Kalbsnierli-Kalbsleberli)
Rösti gemischter Salat 27.50

„RIZ CASIMIR“ geschnetzeltes Kalbfleisch in Currysauce
mit Früchten, Reis, gemischter Salat 27.50

WIENER-SCHNITZEL
pommes-frites, gemischter Salat 24.00

CORDON – BLEU mit Tagesgemüse,
pommes-frites 26.50

Rahmschnitzel
hausgemachte Spätzle, gemischter Salat 26.50

Geschnetzelte Kalbsleber sauer
hausgemachte Spätzle, gemischter Salat 26.50

Geschnetzeltes Kalbfleisch in Rahmsauce
mit hausgemachten Spätzle 23.50

Managerteller (Kalbschnitzel natur)
mit frischem Marktgemüse 23.50

Wir haben auch Vesper, fragen Sie nach der Karte

**Liebe Gäste,
soweit sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die
in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.**