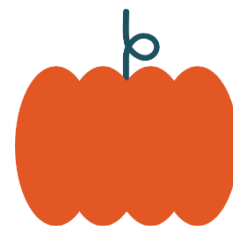


Herbst- und Wildspezialitäten



Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe

mit Kürbiseinlage, gerösteten Kürbiskernen und Rahmhäubchen
9.50



Herbstsalat


Herbstliche Blattsalate mit lauwarmen Eierschwämmli und Croutons,
an weissem Balsamicodressing

15

Kilian's selbstgemachte Pilz-Quark-Ravioli

mit Kräuterrahmsauce 
28
(klein/Vorspeise 19)

Herbststeller

Hausgemachte Butterknöpfli
mit Pilzrahmsauce 
Rotkraut, Rosenkohl
Glasierte Marroni, Weissweinpfeffer
Birne mit Preiselbeerfüllung

29

Zartes Hirsch-Entrecôte vom Grill

(junger Bio-Hirsch vom Büelhof)
mit hausgemachter Kräuterbutter
Pommes frites
Gemüsegarntur

44

Hausgemachter Rehpfeffer

mit Butterknöpfli
Rotkraut, glasierte Marroni
Birne mit Preiselbeerfüllung

36

Rehschnitzel mit Pilzrahmsauce

Hausgemachte Butterknöpfli
Glasierte Marroni
Birne mit Preiselbeerfüllung
Rosenkohl
Rotkraut

40

Hirschleberli vom Büelhof

mit Zwiebeln in Butter gebraten
an Rotweinjus
Hausgemachte Butterrösti

36

Rehrückenfilet am Stück gebraten mit feiner Cognacrahmsauce

Hausgemachte Butterknöpfli
Glasierte Marroni, Birne mit Preiselbeerfüllung
Rosenkohl und Rotkraut

44

en Guete mitenand!

Wir verwenden Schweizer Rehfleisch aus der Region.
Das Hirschfleisch beziehen wir von der «Büelhof»-Zucht in Buttikon SZ.
Preise in Schweizer Franken inkl. MWST.

