

## «Herbstzeit ist auch wieder Wildzeit»

<i>Kürbis-Crèmesuppe mit Kokosmilch verfeinert</i>	<i>10.50</i>
<i>Nüssler Salat mit Speck, Zwiebel und Croutons</i>	<i>15.50</i>
<i>Nüssler Salat mit Ei</i>	<i>13.50</i>
<i>Nüssler Salat mit Ei, Speck, Zwiebel und Croutons</i>	<i>16.50</i>

### *aus heimischer Züri-Jagd.....*

<i>Wilder Hackbraten vom Dammhirsch und Wildschwein an Preiselbeersauce, mit gebratenen Eierschwämmen</i>	<i>39.50</i>
<i>Chnöpfl-Pfanne mit Wildschwein und gebratenen Steinpilzen</i>	<i>43.50</i>
<i>Wildschwein-Cordon bleu gefüllt mit Rohschinken, Preiselbeeren, Sambal Olek und Appenzeller Käse</i>	<i>44.50</i>
<i>Wildschwein-Geschnetzeltes an Eierschwämmli-Rahmsauce</i>	<i>41.50</i>
<i>Rotkabis-Roulade mit Wildhack gefüllt dazu gebratene Eierschwämme und Preiselbeersauce</i>	<i>43.50</i>

*Zu allen Wildgerichten servieren wir  
hausgemachte Chnöpfl, Rotkraut, Rosenkohl und Maroni*

<i>Fleischloser Wildteller verschiedene Gemüse, Rosenhohl, Rotkraut Marroni, Chnöpfl, und gebratenen Pilzen</i>	<i>29.50</i>
---	--------------