



Kürbissuppe mit Crème fraîche **14.50**
Velouté de potiron & crème fraîche
Pumpkin soup with sour cream

Nüsslisalat mit Ei 1/2 **13.50** 1/1 **23.50**
Salade de mâche aux œufs
Lamb's lettuce with eggs
mit Speck & Croutons / lardons & croûtons / bacon & croutons 1/1 **16.50** 1/1 **26.50**

Kabeljaufilet mit Rieslingsauce, Orangen-Risotto & Herbstgemüse **39.50**
Filet de cabillaud au Riesling, risotto à l'orange & légumes d'automne
Cod fillet with Riesling sauce, orange risotto & autumn vegetables

Linguine mit Rehgeschnetztem „Stroganoff“, Eierschwämmli & Kürbisstreifen **35.50**
Linguine à l'émincé de chevreuil „Stroganoff" avec chanterelles & potiron
Linguine with venison „Stroganoff", chanterelles & pumpkin strips

Hirschpfeffer mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Mirza-Birne & Preiselbeeren **36.50**
Civet de cerf avec spätzle, chou rouge, marrons, poire Mirza & airelles
Jugged deer with spaetzle, red cabbage, chestnuts, Mirza-pear & cranberries

Rehschnitzel "Mirza" an Wildrahmsauce mit Spätzli, Rotkraut & Marroni **39.50**
Escalopes de chevreuil "Mirza" sur une sauce crémeuse de gibier, spätzle, chou rouge & marrons
Escalope of venison "Mirza" with cream sauce, spaetzle, red cabbage & chestnuts

Unsere Rotweinempfehlungen+

Lieu-dit Saint Genis, Syrah, Grenache, (Côtes Catalanes), FR, 1dl 8.50

Divus, Monastrell, (Jumilla), ESP, 1dl 8.50