



Kürbiscrèmesuppe mit Sauerrahm & Kürbiskernöl

Crème de potiron parfumée à l'huile de graines de courges

Pumpkin cream soup with sour cream & pumpkin seed oil

12.50

Heringfilets mit Gemüse-Pickels auf Croutons, Safran-Vinaigrette & Nüsslisalat

Filets de hareng accompagné de pickles de légumes sur croûtons, vinaigrette au safran et salade de mâche

Herring fillets with vegetable pickles on croutons, saffron-vinaigrette & lamb's lettuce

18.50

Linguine mit Rehgeschnetzeltem an Eierschwämmli sauce

Linguine à l'émincé de chevreuil et sauce aux chanterelles

Linguine with slices of venison on chanterelles sauce

32.50

Hirschpfeffer mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Mirza-Apfel & Preiselbeeren

Civet de cerf avec spätzle, chou rouge, marrons, pommes Mirza & airelles

Jugged deer with spaetzle, red cabbage, chestnuts, Mirza-apple & cranberries

35.50

Rehschnitzel "Mirza" an Wildrahmsauce, mit Spätzli, Rotkraut & Marroni

Escalopes de chevreuil "Mirza" sur une sauce crémeuse de gibier, spätzle, chou rouge & marrons

Escalope of venison "Mirza" on game cream sauce, spaetzle, red cabbage & chestnuts

37.50

Unsere Rotweinempfehlungen

Lieu dit Saint Genis, des Tanyères Syrah, Grenache, 2015 (Côtes Catalanes /FRA) 1 dl 7.50

Hannes Reeh Unplugged, Zweigelt, (Burgenland/ AUT) 1dl 8.50