















## Vorspeisen



	Vorspeise	Portion
<b>Nüsslalat mit Trauben, Baumnüssen und Birnen</b>   an Holunderblüten-Limettensauce	16.50	22.50
<b>Nüsslalat nature</b>   mit Speck+ 1.50   mit Ei + 2.50   mit Eierschwämmli + 5.00	11.00	17.00
<b>Caprese Autunno</b>   Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Kürbis, Basilikum und Fleur de Sel	16.00	22.00
<b>«Weggli-Bruschetta» mit Eierschwämmli</b>	15.00	21.00
<b>Kürbissuppe</b>   mit Rahm	10.00 11.80	



## Vegetarisch und Fisch

	Kleiner	Hauptgang
 <b>Kürbisravioli mit Kürbiskernen, Belper Knolle</b> Crème Fraîche und Kürbisgemüse	26.00	29.00
 <b>Prosecco-Risotto mit schwarzem Herbsttrüffel</b> 	26.00	29.00
<b>Süsskartoffelgnocchi mit Eierschwämmli</b> und Salbeibutter	26.00	29.00
<b>Emmentaler Zanderfilet mit Apfel-Baumnussbutter</b>  auf Prosecco-Risotto		45.00

## Aktuelles

<b>Hirschpfeffer mit Spätzli, Rotkraut und Marroni</b>		37.00
<b>Hirschfilet an Eierschwämmli Rahmsauce mit Spätzli</b> Rotkraut, Maroni, Mirza-Apfel, Rosenkohl, Kürbis und Wirz	38.00	45.00
<b>Herbst-Vegi-Teller</b>  mit Spätzli, Rotkraut, Maroni, Mirza-Apfel, Rosenkohl, Kürbis und Wirz Eierschwämmli Rahmsauce dazu		32.00 + 5.00
<b>Rehhaxen «Cremolata»</b> mit Süsskartoffel-Gnocchi und Eierschwämmli		38.00
<b>Rehrücken-Teller mit Portweinjus</b>  Rotkraut, Maroni, Mirza-Apfel, Rosenkohl, Kürbis und Wirz		45.00

### Zusätzliche Beilagen

Pommes Frites oder Allumettes	6.50	Beilage Weissweinrisotto	6.50
Beilage Spätzli	6.50	Beilage Rösti	8.50
Reis oder Nudeln oder Salzkartoffeln	5.00	Süsskartoffel-Gnocchi	6.50

Hirschfilet: Neuseeland | Hirschpfeffer: Slowenien | Reh: Deutschland und Österreich