



Vorspeisen

Kürbiscremesuppe mit Kokosnussmilch und Apfel **Fr. 9.50**

Herbstlicher Salat mit Feigen Balsamico-Dressing
Feigen, Datteln, Kürbis, Trauben und Kürbiskerne **Fr. 11.50**

Pfeffer aus Appenzell

Rehpfeffer aus der Region
Blaukraut, Rosenkohl, Preiselbeer-Apfel, Maroni und Spätzle **Fr. 38.00**

Gampfeffer aus der Region
Blaukraut, Rosenkohl, Preiselbeer-Apfel, Maroni und Spätzle **Fr. 37.00**

Steinböckler Pinot Noir, Malans

Das südlänische Klima von Malans sorgt für die perfekte Traubenreife. Daraus entsteht ein granatroter Pinot Noir mit einem Bouquet aus Waldbeeren und Pfeffer, dazu viel Eleganz im Abgang.

1 dl	Fr. 7.00
7.5dl	Fr. 49.00

Frischer Sauser aus Italien

Sauser ist ein „neuer Wein“ aus rotem und weissem Traubenmost. Dem Traubensaft werden Hefebakterien zugesetzt, dadurch wird Kohlensäure freigesetzt das dem Sauser eine spritzige Note verleiht.

2 dl offen	Fr. 5.50
5 dl offen	Fr. 11.50
1 lt	Fr. 19.50



Wildspezialitäten aus der Region

Rehgeschnetzeltes mit Trauben und Pilzen Blaukraut, Rosenkohl, Preiselbeer Apfel, Maroni, Rotweinbirne und Spätzle	Fr. 39.00
Rehschnitzel mit Pilzen Blaukraut, Rosenkohl, Preiselbeer Apfel, Maroni, Rotweinbirne und Spätzle	Fr. 41.00
Rehrückenfilet an Feigensauce, Blaukraut, Rosenkohl, Preiselbeer Apfel, Maroni, Rotweinbirne, Pilzrisotto	Fr. 47.00
Hirsch- Entrecôte an Brombeersauce Blaukraut, Rosenkohl, Preiselbeer Apfel, Maroni, Birne und Spätzle	Fr. 43.00
Herbst- Teller (vegetarisch) mit Pastetli und Pilzrahmsauce Blaukraut, Rosenkohl, Preiselbeer Apfel, Maroni, Rotweinbirne und Spätzle	Fr. 32.00

Desserts

Vermicelles mit Rahm	Fr. 9.50
Coupe Nesselrode (Vanilleglace, Vermicelles, Meringue)	Fr. 10.00
Sauser-Sabayone mit Vanilleglace und Trauben	Fr. 10.50

Herkunft Wild: Schweiz
Hirsch-Entrecôte, Österreich

Inkl. 8.1% MwSt