



Vorspeisen

Kürbiscremesuppe mit Mango und Kokosmilch **Fr. 8.50**

Herbstlicher Salat mit Trauben-Haselnussdressing
Eierschwämmli, Speck, Trauben und Nüssen **Fr. 11.50**

Pfeffer aus Appenzell

Rehpfeffer aus der Region
Blaukraut, Rosenkohl, Apfel, Marroni und Spätzle **Fr. 35.00**

Gampfeffer aus der Region
Blaukraut, Rosenkohl, Apfel, Marroni und Spätzle **Fr. 33.00**

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. 4.50
5 dl offen	Fr. 10.50
1 lt offen	Fr. 18.00

Inkl. 7.7% MwSt



Wildspezialitäten

Rehgeschnetzeltes mit Trauben und Pilzen Blaukraut, Rosenkohl, Preiselbeer Apfel, Marroni, Rotweinbirne und Spätzle	Fr. 34.00
Rehschnitzel mit Pilzen Blaukraut, Rosenkohl, Preiselbeer Apfel, Marroni, Rotweinbirne und Spätzle	Fr. 36.00
Rehrückenfilet an Cassissauce Blaukraut, Rosenkohl, Preiselbeer Apfel, Marroni, Rotweinbirne, Pilzrisotto	Fr. 45.00
Hirsch- Entrecôte (Österreich) überbacken mit Kürbiskernkruste Blaukraut, Rosenkohl, Preiselbeer Apfel, Maroni, Rotweinbirne und Spätzle	Fr. 38.00
Herbst- Teller (vegetarisch) mit Serviettenknödel, Pilzrahmsauce, Blaukraut, Rosenkohl, Preiselbeer Apfel, Marroni, Rotweinbirne und Spätzle	Fr. 29.00

Desserts

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