

Wild Spezialitäten

vom 14. bis 18. September 2020

Wochenhit	Hirschpfeffer Jäger Art mit Champignons, Speck, Trauben und Brotwürfeln Spätzli oder Kartoffelstock Rosenkohl, Rotkraut und glasierte Maroni	Int. 11.50 Ext. 15.50
Montag	Sautiertes Rehschnitzel an einer Williamssauce oder Sämiger Marroni Risotto mit Saisonsalat	Int. 12.50 Ext. 16.50 Int. 8.90 Ext. 12.90
Dienstag	Gebratener Hirschspiess an Waldpilzsauce oder Herbstlicher Gemüsespiess an Waldpilzsauce	Int. 12.50 Ext. 16.50 Int. 10.50 Ext. 14.50
Mittwoch	Perlhuhnbrust mit Cranberry Sauce oder Linsenbrätlinge mit Cranberry Sauce	Int. 12.50 Ext. 16.50 Int. 9.50 Ext. 13.50
Donnerstag	Wildtortelli auf Wirsingrahmragout oder Steinpilztortelli auf Wirsingrahmragout Saisonsalat	Int. 10.50 Ext. 14.50 Int. 10.50 Ext. 14.50
Freitag	Entenbrust mit Blaubeerrahmsauce oder Gersten-Käse Bürger mit Blaubeerrahmsauce	Int. 12.50 Ext. 16.50 Int. 8.90 Ext. 12.90
	Nur Beilagen	Int. 9.50 Ext. 13.50