



Rehpfeffer „ Försterhaus“

*Dazu servieren wir
Herbstgemüse und
hausgemachte Spätzli,
Birne mit Preiselbeeren*

Fr. 29.5

Rehschnitzel „ Steger Art“

*Zartes Rehfleisch an einer sämigen
Wildrahmsauce mit Steinpilzen,
Herbstgemüse und hausgemachte Spätzli,
Birne mit Preiselbeeren*

Fr. 38.50

Rehgeschmetzeltes „ Jagdzeit“

*An einer Wildrahmsauce abgerundet
mit Portwein, Herbstgemüse und
hausgemachte Spätzli,
Birne mit Preiselbeeren*

Fr. 36.50

Hirschfilet „ Weidmannsheil“

*Das Filet zart rosa gebraten,
an einer Eierschwämmli-rahmsauce,
Herbstgemüse und hausgemachte Spätzli,
Birne mit Preiselbeeren*

Fr. 42.00

Rehrückenmedaillon

*Die Medaillons rosa gebraten,
an einer Waldpilzrahmsauce,
Herbstgemüse und hausgemachte Spätzli,
Birne mit Preiselbeeren*

Fr. 44.00

Auf Vorbestellung

Rehrücken ab 2 Personen

*Am Stück gebratener Rehrücken, einer Waldpilzrahmsauce,
dazu servieren wir ihnen herbstliche Beilagen
und hausgemachte Spätzli, Birne mit Preiselbeeren.*

In zwei Gängen serviert

pro Person

Fr. 54.00

*Wir beziehen unser Wild von Zahner Gommiswald.
Schweizer Wild.*