



---

## HERBST

---

Die Zeit der Ernte – der starken Farben – des goldenen Lichts,  
aber auch die Zeit des Vergehens – des schleichenden  
Morgennebels – der kürzer werdenden Tage.

Geniessen wir den besonderen Reiz dieser Jahreszeit auch  
mit seinen ganz speziellen kulinarischen Köstlichkeiten.

---

## SUPPE

---

	Klein	Gross
<b>☼ Leichte Kürbiscrèmesuppe</b> mit Apfel und Ingwer, verfeinert mit Kürbiskernöl serviert mit einem hausgemachten Kürbiskern-Blätterteigstängeli	9.—	12.—

---

## VORSPEISEN UND SALATE

---

	Vorspeise	Hauptspeise
<b>☼ «Herbst – Salat»</b> Nüsslisalat mit gedünsteten Pilzen, Birnen - Chutney und knusprigen Croûtons, mit fruchtigem „Bschorle“ - Dressing Als Hauptspeise mit verschiedenen Gemüsesalaten ergänzt	12.50	26.—
<b>«Weidmannsheil»</b> geräuchertes Hirsch - Carpaccio, garniert mit frischer Kresse, Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Parmesan	15.50	
<b>«Herbstvariation»</b> zartes Rehrückenfilet rosa gebraten mit kräftigem Apfel-Balsamico-Jus dazu sämiger Steinpilz-Risotto	18.50	

---

## VEGETARISCHE HAUPTSPESIE

---

<b>«Herbst-Teller»</b> – Seit Jahren ein Renner bei uns! hausgemachte Butterspätzli, Apfelrotkraut, Rosenkohl, glasierte Maroni, ein Blätterteig-Pastetli gefüllt mit Pilzrahmsauce und dazu ein Pfirsich mit Preiselbeeren	27.—
---	------



---

## HAUPTSPEISEN

---

### **Rehpfeffer «Förster Art»**

unser beliebter Pfeffer garniert mit geschwenkte Brot-Croûtons, Speck, Pilze und Silberzwiebeln, dazu hausgemachten Spätzli, Apfelrotkraut und dazu Preiselbeeren

35.—

### **«Rehrücken Medaillons»**

mit lieblicher Cognac - Rahmsauce, mit geschwenkte Trauben und frischen Feigen, dazu hausgemachte Spätzli, Apfelrotkraut, Rosenkohl, glasierte Maroni und einem mit Preiselbeeren gefülltern Apfel

39.—

### **Hirschfilet «Bündner Art»**

mit kräftiger Rotweinsauce mit Schalotten und Speck, begleitet von köstlichem Steinpilz - Risotto, Apfelrotkraut, Broccoli und glasierte Maroni

36.—

### **«Wildgeschnetzeltes»**

zartes Geschnetzeltes vom Hirsch und Reh in Cognac - Rahmsauce mit Pilzen und Trauben, dazu hausgemachte Spätzli und einem mit Preiselbeeren gefüllten Pfirsich

35.—



---

## DESSERTS

---

**«Tiroler Zwetschgenstrudel»** – unser Herbstklassiker!  
hausgemachter Strudel mit saftigen Zwetschgen und Nüsse,  
dazu Vanillesauce und zartschmelzender Zimtglace 12.50

**«Herbstlicher Traubengratin»**  
blaue und weisse kernlose Trauben in Portwein mariniert auf weissem Bisquit  
mit Weinbrandschaum gratiniert, serviert mit hausgemachter Haselnussglace 12.50

**Lauwarmes Apfel - Birnen - «tarte Tatin»**  
begleitet von hausgemachte gebrannte Crème,  
garniert mit Schlagrahm und caramelisierte Walnüsse 12.50

**Und natürlich nicht zu vergessen - unsere beliebten hausgemachten Vermicelles...**

**Portion Vermicelles**  
Vermicelles mit Meringues und Schlagrahm 10.50

**«Coupe Marrons»**  
Vermicelles, Meringues, Vanilleglacé und Schlagrahm 10.50

---

## GETRÄNKE

---

**«Appenzeller Schaumwein»**  
Waldbeeren Geschmack. Hohe Qualität. Spritzig. Leichte Süsse.  
100% Pinot Noir. Aus dem Weingut Schmid Wetli in Berneck. Flasche 7,5 dl 51.— 1 dl 8.50

**«Herbst – Cüpli»**  
Prosecco «il concerto» mit wenig rotem Sauser gespritzt 1 dl 9.—

**«Roter Sauser»** - der Herbstklassiker 1 dl 3.—  
Frisch ab Pressel 5 dl 15.—

**«IPA Alkoholfrei»** - sanft und erfrischend!  
Aus der Brauerei Locher in Appenzell. Hopfenbetonten, vollmundigen Geschmack.  
Dezente Kalthopfung kombiniert mit hoher Braukunst. 3.3 dl 6.—