

## **Unser Küchenchef Fabian Ballosch empfiehlt**

### **Vorspeisen**

Carpaccio vom geräuchten Hirsch mit herbstlichem Salatbouquet, Trauben  
und Walnuss-Kürbispesto

32

\*\*\*

Hausgemachte Wildpastete an sautierten Waldpilzen mit Sauce Cumberland,  
schwarzen Nüssen und Rotweifeige

29

\*\*\*

Wildconsommé mit Gemüse, Mark und Tafelspitzeinlage

18

\*\*\*

### **Hauptgänge**

Rosa gebratenes Rehfilet mit herbstlichem Gemüsebouquet  
und Kürbis-Kartoffelgnocchi

62

\*\*\*

Wildgeschnetzeltes in einer Apfel-Calvados Rahmsauce  
mit Marronispätzli

54

\*\*\*

Hausgemachte Rehpfeffer-Ravioli im Preiselbeerteig  
auf gebratenen Steinpilzen und Wildjus

38

