



## Wild auf Wild

04 – 29.10.2021 ab 18.00

### Vorspeisen

Kürbissuppe	11.50
Nüsslisalat mit Pilzen	16.50
Nüsslisalat mit Ei	13.50

### Hauptspeisen

Rehpfeffer mit Wildgarnitur und hausgemachten Spätzli 31.50

Hirschentrecôte an Wildrahmsauce mit Wildgarnitur und hausgemachten Spätzli 38.50

Rehschnitzel Mirza mit Wildgarnitur und hausgemachten Spätzli 36.50

Rehgeschnetzeltes mit Wildgarnitur und hausgemachten Spätzli 34.50

Perlhuhnbrüstchen an Steinpilzsauce mit hausgemachten Spätzli oder Nudeln 31.50

Schmausteller mit Wildgarnitur und hausgemachten Spätzli (vegetarisch) 26.50

Auf Vorbestellung (2 Tage vorher) und ab 2 Personen:  
Rehrücken auf Platte angerichtet, mit Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Apfel, Preiselbeeren, Pilze, Zwetschgen und hausgemachte Butterspätzli, pro Pers. 62.50

### Dessert

Coupe Nesselrode (Vermicelle, Vanilleglacé, Meringue, Rahm) 11.50  
Kleine Portion 9.50

Coupe Vermicelle (Vermicelle, Meringue, Rahm) 10.50  
Kleine Portion 8.50

Portion Vermicelle mit Rahm 7.50

Zwetschgensorbet mit alter Zwetschge 11.50

Deklaration / Bezugsquellen:

- **Allergiker: Bitte wende dich an unser Personal für genaue Auskunft über die Zutaten**
- Fleisch und Fisch: Metzgerei Niedermann Uhwiesen, Luma Delikatessen Neuhausen, G. Bianchi AG Zufikon
- Brotprodukte: Wyland Beck Truttikon
- Gemüse: Rattana Fischer Schaffhausen
- Alle Preise in CHF und inkl. 7,7 % MWSt.