

# Herbst!

## Eine wilde Zeit!

### Geniessen sie die Zeit „RUHIG“ bei uns.

## Vorspeisen

|   |                  |
|---|------------------|
| <b>Hausgemachte Kürbissuppe</b>           | <b>8.50 Fr.</b>  |
| <b>Nüsslersalat mit Ei</b>                | <b>9.50 Fr.</b>  |
| <b>Nüsslersalat mit Speck und Crouton</b> | <b>10.50 Fr.</b> |
| <b>Rehcarpaccio</b>                       | <b>16.50 Fr.</b> |
| mit gehackten Oliven, Parmesan und Pilzen |                  |

## Weine zum Wild

### **Chateau de Nages rouge 2015 AOC**

Dieser bezaubernde Bio-Wein von alten Reben an der südlichen Rhone wird von der Fachpresse gerühmt und vom Publikum geliebt. Voller Dichte und ausdruckskraft.

**Fr. 6.00 pro/dl.**

**Fr. 42.00 pro/ 7,5dl.**

### **Primitivo “SENZA PAROLE”**

Dunkles Rubinrot. In der Nase Aromen von Brombeeren, Erdbeeren und Pflaumen. Die intensive Fruchtaromatik wird ergänzt durch leichte Röstnoten wie Kaffee und Tabak. Der Abgang ist geschmeidig weich, mit leichtem Vanille.

**Fr. 4.40 pro/dl.**

**Fr. 22.00 pro/ 5dl.**

### **Sauser**

Federwein ist ein neuer Wein, der aus Rotem Traubenmost hergestellt wird. Er ist auch als *Federweisser* (Deutschland), *Bremser* (Franken), *Sturm* (Österreich), *Vino Nuovo* (Italien), *Krätzer* oder *Neuer Süßer* bekannt. Der leicht Alkoholhaltige Traubensaft bietet sich hervorragend zu Wildgerichten an.

**Fr. 2.00 pro/dl.**

**Fr. 20.00 pro/ lt.**

**Unser Rehfleisch beziehen wir bei einheimischen  
Jägern und der Hirsch aus dem Schangnau.  
Es het so langs het!**

## Hauptgänge

|  |                  |
|--|------------------|
| <b>Oberli`s Rehpeffer</b>                    | <b>32.00 Fr.</b> |
| <b>kleine Portion</b>                        | <b>29.00 Fr.</b> |
| <br>   |                  |
| <b>Rehschnitzel an Waldpilzsauce</b>         | <b>35.50 Fr.</b> |
| <b>kleine Portion</b>                        | <b>32.50 Fr.</b> |
| <br>   |                  |
| <b>Rehentrecòtè mit Preiselbeerbutter</b>    | <b>45.00 Fr.</b> |
| <br>   |                  |
| <b>Wild Stroganoff an Paprikarahmsauce</b>   | <b>32.50 Fr.</b> |
| <b>kleine Portion</b>                        | <b>29.50 Fr.</b> |
| <br>   |                  |
| <b>Hirschragout</b>                          | <b>28.50 Fr.</b> |
| <b>kleine Portion</b>                        | <b>25.50 Fr.</b> |
| <br>   |                  |
| <b>Hirschschnitzel an Waldpilzsauce</b>      | <b>30.00 Fr.</b> |
| <b>kleine Portion</b>                        | <b>27.00 Fr.</b> |
| <br>   |                  |
| <b>Hirschentrecote mit Preiselbeerbutter</b> | <b>39.00 Fr.</b> |
| <br>   |                  |
| <b>Oberli`s Rehrückenschmaus</b>             | <b>58.00 Fr.</b> |
| Ab 2 Personen auf Vorbestellung              |                  |

**Zu unseren Wildgerichten servieren wir.  
Spätzli, Marroni, Rotkraut, Rosenkohl  
und Mirzaapfel mit Hollundergelee.**

## Vegetarisch

|  |                  |
|--|------------------|
| <b>Herbstlicher Gemüseteller</b>           | <b>23.00 Fr.</b> |
| mit Spätzli und Waldpilzsauce              |                  |
| <b>Spätzlipfanne mit Gemüse und Pilzen</b> | <b>24.00 Fr.</b> |
| an Rahmsauce mit Käse überbacken           |                  |