

### **3 - GANG HERBSTMENÜ...CHF 52.00**

(BITTE WÄHLEN SIE ALLE 3 GÄNGE BEI DER BESTELLUNG)

Nüsslisalat mit Ei und französischer Salatsauce

oder

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Croutons

oder

Hirschcarpaccio im Kräutermantel mit Kürbis Chutney und gehobeltem Parmesan

\*\*\*\*\*

Gebratene Zanderfilets auf feinstem Rahmsauerkraut, Proseccosauce  
und blaue Kartoffeln

oder

Vegetarische Herbstsymphonie

oder

Rehschnitzel aus hiesiger Jagt mit Wildrahmsauce, Rotkraut, Preiselbeerbirne  
und Kartoffel-Mandelbällchen

\*\*\*\*\*

Panna Cotta mit hausgemachtem Heidelbeer-Birnenkompott

oder

Apfelküchlein mit Vanillesauce und Schlagrahm

oder

Käsetrilogie

---

### **WILDGERICHTE**

Hirschfiletmedaillons im Speckmantel gebraten, Rotweinsauce,  
Rosenkohl, glasierte Maroni und Kürbis Risotto... **42.00**

Unser Reh beziehen wir aus lokaler Jagd von der Jagdgesellschaft Hubertus,  
Zofingen:

Rosa gebratenes Rehrückenfilet auf Wildrahmsauce, Eierschwämme,  
Preiselbeerbirne, Maroni, Rotkraut, Rosenkohl und Spätzle... **48.00**

Ab 2 Personen und auf Vorbestellung... **PRO PERSON 60.00**

Rehrücken ganz gebraten, servieren wir Ihnen mit Wildrahmsauce  
Eierschwämmen, Preiselbeerbirne, glasierten Maroni, Rotkraut, Rosenkohl  
und Spätzle

**DIESES ANGEBOT IST VON 18.00 - 21.45 UHR ERHÄLTlich**