

# UNSERER WILD(E)S BUFFET

SONNTAG 20. OKTOBER AB 14.00  
FREITAG 1. NOVEMBER AB 18.00  
AUF RESERVATION

## *Vorspeisen Buffet*

Kürbissuppe | Meat-Balls an Beerensauce  
Geräucherte Entenbrust mit Cranberry-BBQ-Sauce  
Winzer Ravioli | „Roastdeer“ Orangen Chutney |  
Wird Terrine Cumberland Sauce  
Herbst Salate | Kabis | Randen | Sellerie  
Nüssler Salat | Speck | Ei | Pilze | Croûtons

## *Hauptgang Buffet*

### Hirsch

Entrecôte | T-Bone | Hirsch Roulade | Braten

### Reh

Rückenfilet | Schnitzel | Pfeffer

### Saucen

Holunder-Apfel-Sauce | Wildrahmsauce  
Steinpilz-Sauce | Nelken-Essig-Kakao-Jus

### Beilagen

Spätzli | Früchte | Maroni | Rotkraut | Rosenkohl  
Trauben | Rüebli | Kürbis | Wirz | Pilze

|  |        |
|--|--------|
| Vorspeisenbuffet                                       | CHF 28 |
| Hauptgangbuffet  | CHF 58 |
| Vorspeisen,- und Hauptgangbuffet                       | CHF 65 |
| Spezialwünsche nach Absprache (Senioren   Vegetarier ) |        |