



Rössli
zur Vogtei

Saisonkarte «wild auf Wild»

Getränke

Sauser	20 cl	Fr. 5.00
	30 cl	Fr. 7.50
	50 cl	Fr. 10.00

Weinempfehlung

Weisswein

Räuschling, Schipfgut Herrliberg	10 cl	Fr. 6.50
	50 cl	Fr. 30.00
	75 cl	Fr. 44.50

Rotwein

Ripasso Le Corasare, Valpolicella	10 cl	Fr. 7.00
	50 cl	Fr. 32.50
	75 cl	Fr. 58.00
Malans Bothmargut, Blauburgunder	75 cl	Fr. 52.00

Vorspeisen

Kürbiscrèmesuppe verfeinert mit Rahm, garniert mit gerösteten Kürbiskernen		Fr. 11.50
Nüsslalat mit sautierten Eierschwämmli		Fr. 16.50
Pappardelle mit Eierschwämmli an Cognac-Kräutersauce	Vorspeise Hauptgang	Fr. 16.50 Fr. 24.50



Rössli
zur Vogtei

Hauptgänge

Hirschpfeffer «Jäger Art»	Fr. 25.50
mit Speck, Brotcroûtons, Champignon, Perlzwiebeln hausgemachten Spätzli, Rosenkohl und Rotkraut garniert mit Marroni und Weisswein-Birne mit Preiselbeeren	
Wildschweinfilet im Speckmantel auf Pflaumensauce	Fr. 34.50
mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl und Rotkraut garniert mit warmen Trauben, Marroni und Weisswein-Birne mit Preiselbeeren	
Rehgeschnetzeltes	Fr. 35.50
mit Sherry verfeinert, frischen Eierschwämmli serviert mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl und Rotkraut garniert mit warmen Trauben, Marroni und Weisswein-Birne mit Preiselbeeren	
Rehschnitzel an Preiselbeer-Rahmsauce	Fr. 41.50
dazu hausgemachte Spätzli, Rosenkohl und Rotkraut garniert mit warmen Trauben und Marroni und Weisswein-Birne mit Preiselbeeren	

Desserts

Zimtglacé mit Zwetschgenkompott		Fr. 12.50
Coupe Nesselrode	normal	Fr. 12.50
	klein	Fr. 8.50
Vermicelle mit Meringue	normal	Fr. 12.50
	klein	Fr. 8.50

«Waidmannsdank»