

**Rehrücken Baden-Baden und am Tisch flambiert**

Dazu servieren wir eine Wildrahmsauce und  
Garnitur von Früchten,  
Gemüse und glacierten Marroni  
Hausgemachte Spätzli

**(2 Personen) Fr. 124.50**

\*\*\*\*\*

Rehschnitzel flambiert mit Cognac und  
serviert an einer Wildrahmsauce  
Gemüse und glacierten Marroni  
Hausgemachte Spätzli  
Fr. 39.50

\*\*\*\*\*

Rehpfeffer Jäger-art  
Hausgemachte Spätzli  
Fr. 29.90

\*\*\*\*\*

Geschnetzeltes Rehfleisch  
Försterrinnen-Art  
Hausgemachte Spätzli  
Fr. 29.90

\*\*\*\*\*

Rehpfeffer-Teller  
Hausgemachte Spätzli  
Fr. 22.90

\*\*\*\*\*

**Vegetarische Gerichte:**

Willdgemüse Teller mit Spätzli  
Fr. 20.50

\*\*\*\*\*

Portion Spätzli  
Fr. 9.50

\*\*\*\*\*

Zusätzliches Wildgemüse  
Fr. 7.50

\*\*\*\*\*

Wildsauce  
Fr. 6.70

Hirschfilet am Stück gebraten und **am Tisch flambiert**  
Dazu servieren wir Wildrahmsauce und  
Garnitur von Früchten,  
Gemüse und glacierten Marroni  
Hausgemachte Spätzli  
**(2 Personen) Fr. 99.50**

\*\*\*\*\*

Hirschmedaillon flambiert mit Cognac und  
serviert mit einer Wildrahmsauce  
Gemüse und glacierten Marroni  
Hausgemachte Spätzli  
Fr. 41.50

\*\*\*\*\*

Hirschpfeffer  
Hausgemachte Spätzli  
Fr. 26.90

\*\*\*\*\*

Hirschpfeffer auf Teller  
Hausgemachte Spätzli  
Fr. 20.50

\*\*\*\*\*

### **Desserts:**

\*\*\*\*\*

Vermicelles mit Kirsch und Rahm  
Fr. 10.50

\*\*\*\*\*

Coupe Nesselrode  
Fr. 12.50

\*\*\*\*\*

Coupe Maronette  
Fr. 12.50