



Herbst Karte

Kürbissuppe 	9.50
Hausgemacht und mit einem Tupf «Nidlä» serviert	
Nüssler Salat mit Croutons	10.50
mit Ei 	+1.00
mit Speck	+1.50
Pilzschnitte 	12.50
auf Toastbrot	
Kürbisdudeln 	25.50
mit Kürbiswürfeln und Kürbis-Chutney	
Steinpilzravioli 	24.50
an eingesottener Butter, hausgemacht von Scala Gusti in Leissigen	
Hausgebeizter Hirschpfeffer aus einheimischer Jagd	37.50
hausgemachte Spätzli, Rotkraut, glasierte Marroni und Preiselbeer-Apfel	
Hirschgeschnetzeltes aus einheimischer Jagd mit Wildrahmsauce und Trauben	39.50
hausgemachte Spätzli, Rotkraut, glasierte Marroni und Preiselbeer-Apfel	
Hirsch- Entrecote aus einheimischer Jagd mit Whiskeyrahmsauce und Trauben	
hausgemachte Spätzli, Rotkraut, glasierte Marroni und Preiselbeer-Apfel	
Wiler Herbst-Cordon Bleu	35.00
Schinken, Steinpilze, Alpenkräuter-Raclettekäse von der Eiger Milch Grindelwald dazu Gemüse und Pommes Frites	