



Wildspezialitäten

Einheimisches Wild, aus unserer Region.

Am Freitag, 30. Oktober ab 17.30 Uhr

Samstag, 31. Oktober ab 12.00 Uhr

Sonntag, 1. November ab 12.00 Uhr

Vorspeisen

1. Kürbiscremesuppe
2. Herbstsalat mit feinen warmen Pilzen und Speck

Tellergerichte

3. Rehschnitzel an Wildrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Blaukraut, Maroni, Rotweibirne, Apfel mit Preiselbeeren
4. Rehgeschnetzeltes mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Blaukraut, Marroni, Rotweibirne, Apfel mit Preiselbeeren
5. Hirschpfeffer mit hausgemachten Spätzli, Blaukraut, Maroni, Rotweibirne und Apfel mit Preiselbeeren
6. Schweinsschnitzel mit Wildrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Blaukraut, Maroni und Apfel mit Preiselbeeren
7. Vegi: Hausgemachte Spätzli mit Rosenkohl, Blaukraut, Marroni und Apfel mit Preiselbeeren

Reservation mit Vorbestellung spätestens 4 Tage vorher.

Bei der Anmeldung die Nummer mit gewünschten Gericht angeben, macht uns die Vorbereitung einfacher.

Sie möchten nur ½ Portion, bitte bei Bestellung mitteilen.

Wir reservieren Ihnen sehr gerne einen Platz. 077 261 56 00 per WhatsApp, SMS oder E-Mail info@schuurbrunnadern.ch