







Herbst

[www.froheaussicht.ch](http://www.froheaussicht.ch)

## Herbstspezialitäten 2011

### Herbst-Starter

<b>Pikante Kürbis-Kokossuppe</b>		11.50
<i>Die etwas andere Kürbissuppe; mit Kokosmilch, Curry, Ingwer und Chili. Die muss man probiert haben</i>		
<b>Rotkrautcremesuppe mit Nusstoast</b>		11.50
<b>Nüsslisalat</b>		13.00
<i>mit Ei und gebratenem Speck</i>		
<i>mit Eierschwämmli</i>		15.00
<b>Mit Herbstpilzen gefülltes Blätterteigpastetli</b>		18.50

### Wild-Vegigerichte

<b>Steinpilzravioli</b>		17.50	22.50
<i>mit gedünsteten Pilzen</i>			
<b>Herbst-Schmaus</b>		24.00	
<i>alles Wilde – ohne Wild vo allem e chli</i>			

#### **HERKUNFT DES WILDS**

**Rehfleisch** aus der Schweiz, aus Europa

**Hirschfleisch** aus Neuseeland

**Frischling** aus Ungarn

**Wachtel** aus Frankreich



# Herbst

## Wild-Hauptgerichte

<b>Rehschnitzel „Frohe Aussicht“</b>	31.00	37.50
<i>Wildrahmsauce mit Rosenkohl und Rotkraut mit karamellisierten Kastanien Preiselbeerapfel</i>		
<b>Rehgeschnetzeltes mit Eierschwämmli</b>	25.50	32.00
<i>und Wildrahmsauce mit Preiselbeeren</i>		
<b>Rehrücken am Stück gebraten</b>	für 2 Personen	pro Per. 46.00
<i>am Tisch präsentiert mit vielen feinen Wildbeilagen</i>		
<b>Frischlingspfeffer nach Art des Hauses</b>		28.50
<i>garniert mit sautiertem Speck, Perlzwiebeln und Croutons mit Rosenkohl und Rotkraut mit karamellisierten Kastanien und Preiselbeerapfel</i>		
<b>Pfeffersteak vom Hirschrücken</b>		43.50
<i>Wachholdersauce gedünstete Pilze mit Rosenkohl und Rotkraut mit karamellisierten Kastanien Kartoffel-Petersilienwurzelpüree</i>		
<b>In Rotweinsauce geschmorter Hasenschlegel</b>		31.50
<i>mit Rosenkohl und Rotkraut mit karamellisierten Kastanien</i>		

**Zu allen Wildhauptgängen haben Sie die Wahl aus:**  
*Hausgemachten Butter-Spätzli  
David's Böhmisches Hefeknödel  
Rösti Krokette*