



Herbst

www.froheaussicht.ch

Herbstspezialität 2010

Zum Starten

| | | |
|---|---|----------------|
| <i>Pikante Kürbis-Kokossuppe</i> |  | 11.50 |
| <i>Die etwas andere Kürbissuppe; mit Kokosmilch, Curry, Ingwer und Chili. Die muss man probiert haben</i> | | |
| <i>Eierschwämmlicremesüppchen mit zwei Wachtelbrüstchen</i> |  | 12.00 19.50 |
| <i>Blattsalat an Sesam -Vinaigrette mit eingemachten Eierschwämmen</i> |  | 9.90 |
| <i>Nüsslisalat mit Speckwürfel</i> | | 9.90 |
| <i>Carpaccio vom Hirschrücken an eingemachten Eierschwämmen und Feigen</i> | | 19.50 |

HERKUNFT DES WILDS

Rehfleisch aus der Schweiz, aus Europa
Hirschfleisch aus Neuseeland
Frischling aus Ungarn
Wachtel aus Frankreich



Herbst

www.froheaussicht.ch

Hauptgerichte

| | |
|---|---|
| Zarte Rehracks rosa gebraten | 48.50 |
| <i>gedünstete Pilze hausgemachte Spätzli mini Rosenkohl</i> | |
| Rehschnitzel „Frohe Aussicht“ | 32.50 39.50 |
| <i>Wildrahmsauce Rotkraut mit karamellisierten Kastanien hausgemachte Spätzli</i> | |
| Rehgeschnetztes mit Eierschwämmli | 24.50 31.00 |
| <i>und Preiselbeeren hausgemachte Spätzli</i> | |
| Frischlingspfeffer nach Art des Hauses | 29.50 |
| <i>hausgemachte Spätzli mini Rosenkohl</i> | |
| Wachtelschenkel am Spiess gebraten | 36.50 |
| <i>auf roten Linsen Kartoffel-Erbsenpüree</i> | |
| Gedünstete Herbstpilze |  28.50 |
| <i>an einer Kräuterrahmsauce serviert mit Griessgnocchi</i> | |
| Eierschwämmli ravioli |  17.50 22.50 |
| <i>mit gerösteten Nüssen</i> | |