

Wild Gerichte

Kürbis-Creme-Suppe «dreierlei» Fr. 9.90
mit Kürbis-Kernen & Kürbis-Kern-Öl

Nüssli Salat Fr. 9.50

Nüssli Salat mit Eierschwämmli Fr. 14.80

Nüssli Salat mit Speckwürfeli & Ei Fr. 12.80

Sika Hirsch-Carpachio im Kräutermantel Vorspeise Fr. 19.90
mit Olivenöl, Pilz-Chutney & Belper Knolle serviert

Rehpfeffer nach alter „Glarner Art“ Fr. 29.80
hausgebeizt mit Rotwein, zubereitet nach einem alten Glarner Rezept der Ur-Ur-Grossmutter von Marco.
Garniert mit Silberzwiebeln, Speck-Würfeli, Brot-Croûtons & Champignons
dazu servieren wir hausgemachte Spätzli

Rehschnitzel „Mirza“ Fr. 34.80

Reh-Schnitzel, rosa gebraten mit feiner Wild-Rahm-Sauce kleinere Portion Fr. 27.80
dazu hausgemachte Spätzli & Preiselbeer-Apfel

Portion Rotkraut mit glasierten Maroni Fr. 4.00

Portion Rosenkohl Fr. 4.00

Portion Maroni Fr. 5.00

Vegetarische Gerichte

Herbstschmaus Fr. 25.80
unser vegetarischer Wild-Teller „vo Allem e chli Öppis“

hausgemachte Tagliatelle mit sautierten Eierschwämmli
und einer feinen Kräuter-Rahm-Sauce als Vorspeise Fr. 19.80
als Hauptgang Fr. 24.80