

^  
GASTHAUS  
**MICHAELS  
KREUZ**

## Vorspeisen


Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	Fr. 11.-
Chicorée-Orangen-Salat mit Walnüssen und Orangenfilet	Fr. 14.-
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons	Fr. 13.50
▪ Mit Speck, Ei und Croûtons	Fr. 15.50

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Servicepersonal.  
Alle Preise inkl. 8.1% MwSt.

^  
GASTHAUS  
**MICHAELS  
KREUZ**

## Hauptspeisen

Tellergerichte reich garniert mit: Hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und in Rotwein eingelegten Früchten.

Rehpfeffer	Fr. 38.-
Rehgeschnetzeltes an Wildrahmsauce	Fr. 38.50
Rehschnitzel an Wildrahmsauce und Eierschwamm	Fr. 43.-
Hirschpfeffer	Fr. 32.-
Hirsch Entrecôte mit Cognac Wildrahmsauce	Fr. 44.-
Wild-Teller 	Fr. 29.-
Hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Früchten	

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Servicepersonal.  
Alle Preise inkl. 8.1% MwSt.

^  
GASTHAUS  
**MICHAELS  
KREUZ**

## Michaelskreuz Hit

Wild Bourguignon

pro Person

Fr. 48.-

Halb Hirsch und halb Reh  
mit hausgemachten Bourguignon Saucen und Wildbeilagen

(Ab 2 Personen)

Herkunft Fleisch: Reh und Hirsch: EU

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Servicepersonal.  
Alle Preise inkl. 8.1% MwSt.

^  
GASTHAUS  
**MICHAELS  
KREUZ**

## Dessert

Vermicelles mit Rahm	Fr. 9.50
Coupé Nesselrot	Fr. 13.50
Zimt-Parfait mit Rotweinzwetschgen	Fr. 11.50

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Servicepersonal.  
Alle Preise inkl. 8.1% MwSt.