



Allergene

## Kürbis-**Chili**cremesuppe

Pumpkin-Chili cream soup

F

8.50

\*\*\*

## Überbackene **Capuns** nach Oberländer Art (2/ 4 Stück)

AF

14.50

24.50

*Capuns are made from Spätzle dough with pieces of dried meat and rolled in a chard leaf.  
boiled in a gravy of bouillon, milk and water and served covered with grated cheese.*

## **Herbstlicher** Gemüseteller

FNA

20.00

25.00

mit Burgunder Rotkraut, Speckrosenkohl, glacierten Maroni

Bohnen, Rüeblli, Wirz, Weissweinbirne, Preiselbeeren und Pizokel

red cabbage, chestnuts, wine- pear, cranberries, beans, savoy cabbage,  
bacon brussels sprouts & swiss spätzli

\*\*\*

## Rehschnitzel auf **Waldorf** Salat mit Trauben und Nüssen

NH

27.80

Venison Schnitzel & waldorf salad with grapes and walnuts  
Waldorfsalat enthält Sellerie == contains celery

## **Hirschpfeffer** Hotel Hemmi

FNA

24.50

30.50

mit Burgunder Rotkraut, Speckrosenkohl, glacierten Maroni

Weissweinbirne, Preiselbeeren und Pizokel

venison ragout, red cabbage, chestnuts, wine- pear, cranberries,  
brussels sprouts & swiss spätzli

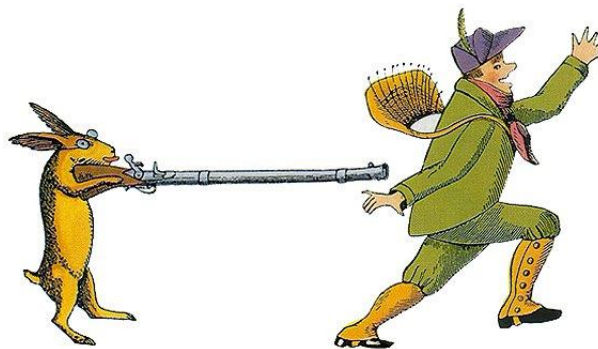




Allergene

**Manzo Brasato an Merlot Sauce (Rindsbraten)** 27.50  
mit Burgunder Rotkraut, Speckrosenkohl, glacierten Maroni  
Kartoffel Croquetten  
braised beef roast, red cabagge, chestnuts, brussels sprouts & potato croquettes

**Rehschnitzel an Sherryrahmsauce** *AF* 31.50 37.00  
mit Wirz-Gemüse, Speckrosenkohl, Bohnen und Rüebl  
Kartoffel Croquetten  
Venison schnitzel, sherry cream sauce, vegetables & croquettes



**Brüsseler Waffel mit Preiselbeerrahm und Nuss-Glace** *FNA* 11.50  
waffle with cranberry cream and  
hazelnut-icecream

**Vermicelles mit Rahm** 8.20  
chestnut spaghetti & cream

**Coupe Nesselrode mit Vermicelles, Rahm und Vanilleglace** 10.50 13.50  
chestnut spaghetti, vanilla icecream & cream