



# ***WILDE HERBSTZEIT***



**Kürbiscrèmesuppe** vom Butternuss-Kürbis  
garniert mit Kürbiskernen, Rahmhaube und Kürbisöl.



**Fr. 7.50**

**Nüsslisalat „Aarauerstube“**  
mit Ei, Speckstreifen und Brot-Croûtons

Vorspeise

**Fr. 17.50**

**Fr. 10.50**

**Herbststeller „Hubertus“** Steinpilzragoût auf Spätzli  
serviert mit Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Preiselbeerapfel **(Vegi)**

**Fr. 24.50**

**Wildschweinfilet** an Wildrahmsauce, dazu Butterspätzli  
Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Preiselbeerapfel

**Fr. 29.-**

kl.Port. **Fr. 26.-**

**Hirschentrecôte** serviert mit Kürbis-Apfel-Chutney, mit  
Butterspätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Preiselbeerapfel

**Fr. 32.-**

kl. Port. **Fr. 27.-**

**Hirschpfeffer** dazu Butterspätzli  
feines Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Preiselbeerapfel

**Fr. 28.-**

kl.Port. **Fr. 25.-**

**Rehschnitzel** an Steinpilzsauce, serviert mit  
Butterspätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Preiselbeerapfel

**Fr. 33.-**

kl.Port. **Fr. 28.-**

## **„PASSEND ZUR WILDZEIT“**

**Hausgemachte Gebrannte Crème**  
serviert mit Schlagrahm oder Vanilleglacé

**Fr. 8.-**



**Roter Sauser aus Italien**

**2dl; Fr. 5.20 / 3dl; Fr. 7.50 / 5dl; Fr. 12.50**



Preise inkl. Mwst.