



«Wilde»Fricktaler Zeiten

Kürbissuppe Amaretto	Fr. 9.—
Jägersalat(Speck und Brotcroutons)	Fr. 13.—
Herbstsalat :Aepfel+Birnen»Maronidressing	Fr. 14.—
Ravioli»Chasseur» an brauner Butter	Fr. 14.—
Vegi:Herbstteller mit allen Wildbeilagen	Fr. 25.—
Paar Wildrauchwürste vom Chästhal	Fr. 14.—
Rehpfeffer »Jägerart»	Fr. 24.—
Hausgemachte Spätzli, gefüllte Birne mit Preiselbeeren	
Wildschweinpfeffer»Jägerart»	Fr. 24.—
Hausgemachte Spätzli, gefüllte Birne mit Preiselbeeren	
Rehgeschnetzeltes»Preiselbeerrahmsauce»	Fr. 28.—
Hausgemachte Spätzli oder Nudeln, gefüllte Birne	
Reh-Schnitzel « Mirza «	Fr. 38.—
Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Früchte	
Hirsch-Entrecôte	FR. 36.—
Wildrahmsauce, Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Birne	
Wildschwein-Steak»Feldschlössli»	Fr. 37.—
Steinpilzrahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Birne	
Rehrücken»Baden-Baden	FR. 54.—
Das Erlebnis im Feldschlössli, pro Person	
Portion Vermicelles mit Rahm	Fr. 9.—
Coup Nesselrode	FR. 12.—