

Feines Wild vom Grill und Herd

Suppe & Salat

Hausgemachte pilzige Pilzrahmsuppe 10
mit Rahmhaube und Crostini

Wilderer Salat 16
Herbstsalat mit Espresso-Olivenöl Dressing
dazu Rohschinken und Wurst von der Wildsau

Hauptgänge

Hirschpfeffer (EU freie Wildbahn) 37 ½ 32
mit Dittligmühle-Spätzli

Rehpfeffer (EU freie Wildbahn) 38 ½ 33
mit Dittligmühle-Spätzli


Rehgeschnetzeltes (EU freie Wildbahn) 39 ½ 34
an Waldpilz-Whiskyrahmsauce und
Dittligmühle-Spätzli

Rehschnitzel (EU freie Wildbahn) 44 ½ 39
mit Rotweinsauce
Dittligmühle-Spätzli, Herbstgemüseschüsseli

Wildschein Entrecôte, rosa gebraten (EU freie Wildbahn) 44 ½ 39
mit hausgemachter Kräuterbutter
Dittligmühle-Spätzli, Herbstgemüseschüsseli

Herbst-Hackbraten, hausgemacht (ohne Wildfleisch) 32 ½ 28
mit gebratenem Speck, hausgemachter 7 Sorten Waldpilz Rahmsauce
Dittligmühle-Spätzli und Herbstgemüseschüsseli

Herbstbeilagen Teller 26
Dittligmühle-Spätzli, Waldpilzrahmsauce
Herbstgemüse

Beilagen: Dittligmühle Spätzli, Kartoffelstock, Pommes Frites.
Gantrisch Eierchrüseli Teigwaren 

Herbstgemüseschüsseli: (Blaukabis, Rosenkohl, Apfel, Birne, 6.50
Randen, Marroni Kürbis)

Warum Dittligmühle-Spätzli? Weil...

Im Goldkornshop in Forst-Längenbühl das Kaufen von Mehl regelrecht zelebriert wird. Der Duft frisch gemahlener Mehls sowie die kompetente Beratung der Mehlprofis, lässt ein Besuch in der Dittligmühle zum Erlebnis werden. Die rund zwanzig Mehlsorten - garantiert ohne Konservierungsmittel und chemische Zusatzstoffe - werden vorwiegend aus regionalem Getreide hergestellt.

Gantrisch 2176m