



Wild-Karte





Vorspeisen

Kürbiscrèmesuppe

mit Rahmhaube und umrahmt von Kürbiskernöl

CHF 11.50

Steinpilzcrèmesuppe

mit Rahmhaube garniert

CHF 11.50

Nässlisalat „Herbst“

mit warmen Champignons, Speck, Crêtons
und Baumnüssen

CHF 14.50





Hauptgänge

Rehpfeffer „Hausart“

mit Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, karamelierten Marroni und Preiselbeerapfel

CHF 35.00

Rehschnitzel

mit Preiselbeerrahmsauce, dazu Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, karamelierte Marroni und Preiselbeerapfel

CHF 42.00

Rehgeschnitzeltes

mit Wildrahmsauce, dazu Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, karamelierte Marroni und Preiselbeerapfel

CHF 42.00

Hirschgeschnitzeltes

mit Eierschwämmli-Wildrahmsauce,
dazu Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, karamelierten Marroni und Preiselbeerapfel

CHF 36.50

Hirsch-Entrecôte

Medaillon im Speckmantel gebraten,
mit Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, karamelierten Marroni und Preiselbeerapfel

CHF 38.50



Wildschweinpfeffer

mit Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, karamelierten Marroni und Preiselbeerapfel

CHF 34.00

Wildschwein-Filet „Maison“

mit warmen Speckstreifen, Baumnüssen, Brotcrôutons, Champignons und Wildrahmsauce,
dazu Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, karamelierten Marroni und Preiselbeerapfel

CHF 36.50

Vegetarisch

Vegi-Teller

feines Pilzragout auf geröstetem Toastbrot,
dazu Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, karamelierten Marroni und Preiselbeerapfel

CHF 26.50

Herbst-Spätzlipfanne

mit Kürbiswürfel, Rosenkohl, Pilzen, Zwiebeln,
Rahm und Käse überbacken

CHF 22.00

Deklaration: Wir verwenden sämtliches Rehfleisch und Hirschgeschnetzeltes aus einheimischer Jagd,
Hirsch Entrecôte aus Europa und Wildschwein aus Europa



etwas süßes zum Abschluss

Vermicelles

mit Meringues und Rahm

Mini

CHF 12.50

CHF 10.50

Coupe Nesselrode

Vermicelles mit Meringues, Rahm
und Vanilleglace

Mini

CHF 13.50

CHF 11.50

