



WILD- KARTE





VORSPEISEN

Kürbiscrèmesuppe

mit Rahmhaube und umrahmt von Kürbiskernöl

CHF 10.50

Steinpilzcrèmesuppe

mit Rahmhaube garniert

CHF 10.50

Nüsslisalat „Herbst“

mit warmen Champignons, Speck, Crôutons
und Baumüssen

CHF 13.50





HAUPTGÄNGE

Rehpfeffer „Hausart“

mit Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, karamelisierten Marroni und Preiselbeerapfel

CHF 33.00

Rehschnitzel

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

CHF 40.50

Rehgeschnetzeltes

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

CHF 40.50

Hirschgeschnetzeltes

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

CHF 34.50

Hirsch-Entrecôte

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

CHF 36.50



Wildschweinpfeffer

mit Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, karamelisierten Marroni und Preiselbeerapfel

CHF 32.00

Wildschwein-Filet „Maison“

mit warmen Speckstreifen, Silberzwiebeln, Brotcrôutons, Champignons und Wildrahmsauce, dazu Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, karamelisierten Marroni und Preiselbeerapfel

CHF 35.50

VEGETARISCH

Vegi-Teller

feines Pilzragôut auf geröstetem Toastbrot, dazu Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, karamelisierten Marroni und Preiselbeerapfel

CHF 25.50

Kürbis-Agnolotti

serviert mit feiner Preiselbeerrahmsauce serviert

CHF 21.00

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 11.50

CHF 9.50

Coupe Nesselrode

Vermicelles mit Meringues, Rahm
und Vanilleglace

Mini

CHF 12.50

CHF 10.50

Portwein-Zwetschgen

Feine Portwein-Zwetschgen mit Zimtglace

CHF 12.50

