



# 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

### **Herbst-Spätzlipfanne**

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

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

### **warme Rotweinbirnen**

mit Vermicelle, Meringue, Rahm und Früchten garniert

CHF 13.50

