Wildkarte

Wildrahmsuppe mit Gin		Fr.	12.50
Bunter Blattsalat mit sautierten Eierschwämmli und Trauben		Fr.	16.50
Nüsslisalat mit geröstetem Speck und Croutons		Fr.	14.50
Kürbis-Ravioli an Pilzrahmsauce	Vorspeise	Fr.	16.50
	Hauptspeise	Fr.	25.50
Blätterteig-Pastetli gefüllt mit Wildgeschnetzeltem und Trauben an Wildrahmsauce dazu eine gedämpfte Birne mit Preiselbeeren	Vorspeise Hauptspeise	Fr. Fr.	19.00 29.00

Rehstreifen
rosa gebraten auf buntem Blattsalat mit Eierschwämmli und Früchten garniert an Holunder Dressing Fr. 33.50

Eierschwämmliragoût
mit Trauben, dazu Rosenkohl, Rotkraut mit Marroni, gedämpfte Birne mit Preiselbeeren und hausgemachte Spätzli Fr. 29.50

Herbstteller (Vegetarisch)
Rosenkohl, Rotkraut mit Marroni, gedämpfte Birne mit Preiselbeeren und hausgemachte Spätzli Fr. 26.50

Unser Wildfleisch stammt aus der Jagd im EU-Raum.

Rehschnitzel
an Wildrahmsauce dazu Rotkraut mit Marroni,
gedämpfte Birne mit Preiselbeeren
und hausgemachte Spätzli Fr. 43.50

Hirschfiletmédaillons
mit Zwetschgen an Wildrahmsauce
dazu Rotkraut mit Marroni,
gedämpfte Birne mit Preiselbeeren
und hausgemachte Spätzli Fr. 45.50

Wildgeschnetzeltes
mit Trauben an Wildrahmsauce
dazu Rosenkohl, gedämpfte Birne mit Preiselbeeren
und hausgemachte Spätzli Fr. 38.50

Duett vom Wild
Hirschentrecôte und Rehschnitzel
garniert mit Eierschwämmli und an Wildrahmsauce
dazu Rotkraut mit Marroni,
gedämpfte Birne mit Preiselbeeren
und hausgemachte Spätzli Fr. 47.50

Rehrückenfilet
am Stück gebraten und tranchiert an Wildrahmsauce
mit sautierten Eierschwämmli, Rosenkohl,
Rotkraut mit Marroni,
gedämpfte Birne mit Preiselbeeren
und hausgemachte Spätzli Fr. 49.50

Ab 2 Personen

Rehrücken
am Stück gebraten und tranchiert an Wildrahmsauce
mit sautierten Eierschwämmli, Rotkraut, Marroni,
Rosenkohl, Feige, Trauben, Zwetschgen und
Birne und Apfel mit Preiselbeeren,
dazu hausgemachte Spätzli
serviert in 2 Gängen (Tellerservice) Pro Person Fr. 59 .50