

Wildkarte

Wildrahmsuppe mit Gin Fr. 10.50

Bunter Blattsalat
mit sautierten Eierschwämmli und Trauben Fr. 14.50

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
Wildgeschnetztem und Trauben
an Wildrahmsauce
dazu eine gedämpfte Birne
mit Preiselbeeren
Vorspeise Fr. 19.00
Hauptspeise Fr. 29.00

Rehstreifen

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

Eierschwämmli-ragoût

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

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

Hirschfiletmédailles

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