

# WILD SPEZIALITÄTEN

BIS 23. OKTOBER 2020



## VORSPEISEN

- Stäfner Rieslingsuppe    
mit Kräutern und Preiselbeeren 12.50
- Hirschcarpaccio mit herbstlichem Salatbouquet  
an Preiselbeer Dressing 19.50







## HAUPTGÄNGE

- Hirsch-Entrecôte (ca. 190g)  
an Cassis-Jus 45.00
- Rehrückenfilet (ca. 190g)  
an Wild-Jus 51.00
- Wildschwein Kotelett (ca. 250g)  
an Honig-Bier-Sauce 39.00

Zu obigen Wildhauptgängen servieren wir Ihnen hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni und Preiselbeer Birne    

- Ravioli mit Eierschwämmli im Peterli-Teig     
serviert an einem Kerbel-Weisswein-Espuma klein 11 Stk 24.50  
gross 16 Stk 31.00

- Wild-Vegi-Teller      
Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni und Preiselbeer Birne, serviert mit Waldpilzrahmsauce 29.00



## DESSERT

- Hausgemachtes Dessert Duett     
Marroni Mousse und Haselnuss Parfait 15.50
- Vermicelles mit Rahm    
mit Meringue oder Vanilleglace 11.50
- Coupe Nesselrode mit Vanilleglace & Meringue 13.50

---

### Bezeichnung Allergien:

Gluten-haltiges Getreide  / Schalentiere  / Erdnüsse  / Milch  / Sellerie  Ei 

Unser Fleisch für die Wildkarte stammt aus Österreich

Unsere Preise sind in CHF und enthalten 7.7% MwSt.