



WILD SPEZIALITÄTEN

VON 17. SEPTEMBER BIS 9. OKTOBER 2022

VORSPEISEN

- Marroni-Crème-Suppe   13.50
- Hirschcarpaccio mit herbstlichem Salatbouquet
an Preiselbeer Dressing 22.50



HAUPTGÄNGE

- Hirsch-Entrecôte (ca. 200g)
an Preiselbeer-Jus 53.00
- Rehrückenfilet (ca. 200g)
an Wild-Jus 61.00
- Wildschwein Kotelett (ca. 250g)
an Honig-Bier-Sauce 47.00

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

- Kürbis-Ravioli mit Ingwer und Peperoncini     
serviert an Waldpilz-Rahmsauce
- klein 11 Stk 27.00
gross 15 Stk 36.00

- Wild-Vegi-Teller     
Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni und Preiselbeer Birne, serviert mit Waldpilz-Rahmsauce 36.00



DESSERT

- Vermicelles mit Rahm   11.50
mit Meringue oder Vanilleglace
- Coupe Nesselrode mit Vanilleglace & Meringue 14.50

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.