



# WILD SPEZIALITÄTEN

VON 16. SEPTEMBER BIS 8. OKTOBER 2023

## VORSPEISEN

- Topinambur-Suppe   13.50
- Feigensalat mit geräucherter Entenbrust  
und karamellisierten Baumnüssen 18.50






## HAUPTGÄNGE

- Hirsch-Entrecôte  
an Cassis-Jus 58.00
- Rehrückenfilet  
an Wild-Jus 67.00
- Wildschwein Kotelett  
an Honig-Bier-Sauce 51.00







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

- Haselnuss-Gorgonzola-Ravioli       klein 11 Stk 27.00  
serviert an Waldpilz-Rahmsauce gross 15 Stk 36.00

- Wild-Vegi-Teller       39.00  
Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni und Preiselbeer Birne, serviert mit Waldpilz-Rahmsauce



## DESSERT

- Vermicelles mit Rahm   11.50  
mit Meringue oder Vanilleglace 14.50  
Coupe Nesselrode mit Vanilleglace & Meringue
- Zimt Parfait mit lauwarmem Zwetschgenkompott   14.50
- Lauwarmer Zwetschgenkompott mit Vanilleglace   11.50

---

### 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.