



Wild

Genuss

Suppen:

Kürbiscrèmesuppe

Suppe aus Kürbis Muskat de Provence
und Sellerie mit Rahm Verfeinert.

Fr. 10.50

Pilzencrèmesuppe

Suppe aus Steinpilzen und Eierschwämmli.

Fr. 10.50

Herbstsalate:

Nüsslisalat

der typische Salate der Herbstzeit mit
Würzigem Speck , Zwiebeln und Pilzen

Fr. 15.50

Kl. Port. Fr.12.50

Herbstsalat

Hirschentrecôte, Mozzarella, gehackte
Baumnusskerne, Frische Feigen, Apfel,
Blattsalate gemischt, am feine Balsamico Dressing.

Fr. 23.00

Kl. Port. Fr.20.00



Wildgerichte vom Reh aus Rafzerfeld:



Wild
Genuss

Rehpfeffer Jäger Art

mit Brotwürfeln, Speck, Zwiebeln und
Champignons, gekochtes mit Schweinsblut.

Fr. 37.00

Kl. Port. Fr. 34.00

Rehgeschnetzeltes mit Calvados-Jägersauce

sautiert klein geschnitten Rehfleisch mit feiner
Calvados-Jägersauce.

Fr. 40.00

Kl. Port. Fr. 37.00

Rehschnitzel

zarte Rehschnitzel mit Pilzen.

Fr. 48.00

Kl. Port. Fr. 45.00

Rehrücken Medaillons

gegrillt's Medaillons mit feiner Wildrahmsauce.

Fr. 50.00

Kl. Port. Fr. 47.00

Ab 2 Personen:

Rehrücken

die Krönung des Herbstes! Das feinste Fleisch des Rückens,
mit feiner Wildrahmsauce. hausgemachten Spätzli, Rotkraut,
gekocht Apfel und Birnen mit Preiselbeeren, Pilzen, glacierten
Maroni, Rosenkohl mit Speck und Trauben.

pro personen Fr. 58.00

Vom Hirsch:

Hirsch Entrecôte

nach Art des Chef's, mit eine Scharfe Sauce
aus Knoblauch, Piri-Piri und Senf.

Fr. 48.00

Kl. Port. Fr. 45.00



Vom Wildschwein:


Wild
Genuss

Wildschwein-Cordon-Bleu

Wildschweinfleisch gefüllt mit Rohschinken,
Pilzen und Gruyère-Käse.

Fr. 44.00
Kl. Port. Fr. 41.00

Wildschweinentrecôte an Wildrahmsauce

Gegrilltes Wildschwein Entrecôte.

Fr. 44.00
Kl. Port. Fr. 41.00

Gebraten Wildschwein Racks

im Backofen gebratene Wildschwein Racks.

Fr. 44.00

Wild Schweingeschnetzeltes an Wildrahmsauce

sautiert Wild Schweingeschnetzeltes.

Fr. 37.00
Kl. Port. Fr. 34.00

Herbst – Teller (Vegi)

hausgemachten Spätzli, Rosenkohl mit
Trauben, gekocht Apfel mit Preiselbeeren,
Rotkraut, glacierten Maroni und Pilzen.

Fr. 30.00
Kl. Port. Fr. 27.00

Alle Beilagen inclusive

hausgemachten Spätzli, Rotkraut, gekocht Apfel mit
Prelselbeeren, glacierten Maroni, Rosenkohl mit Speck
und Trauben.

Hausgemacht Desserts:



Wild

Genuss

Apfel-Catalana - Milch Apfel crème mit Zimt und
Karamellisierten Apfelschnitzen

Fr. 9.00

Marroni-Mousse - mit Zwetschgenkompott

Fr. 9.00

Kastanien-Schocoladen-Crêpes - mit Rotweintrauben

Fr. 9.00

Vermicelle mit Rahm

Fr. 8.50

Kl. Port. Fr. 7.50

Vermicelle mit Merenge

Fr. 8.50

Kl. Port. Fr. 6.50

Coupe Nelsonroode

Fr. 10.00

Kl. Port. Fr. 7.50

