



# 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. 14.50

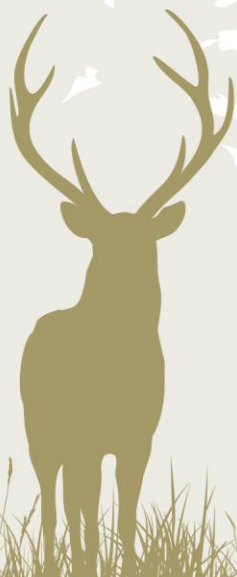
Kl. Port. Fr.11.50

Herbstsalat

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

Fr. 21.00

Kl. Port. Fr.18.00



Wildgerichte vom Reh aus Rafzerfeld:



**Wild**  
**Genuss**

Rehpfeffer Jäger Art

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

Fr. 34.00  
Kl. Port. Fr. 31.00

Rehgeschnetzeltes mit Calvados-Jägersauce

sautiert klein geschnitten Rehfleisch mit feiner Calvados-Jägersauce.

Fr. 38.00  
Kl. Port. Fr. 35.00

Rehschnitzel

zarte Rehschnitzel mit Pilzen.

Fr. 44.00  
Kl. Port. Fr. 41.00

Rehrücken Medaillons

gegrillt's Medaillons mit feiner Wildrahmsauce.

Fr. 47.00  
Kl. Port. Fr. 44.00

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. 53.00

Vom Hirsch:

Hirsch Entrecôte

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

Fr. 44.00  
Kl. Port. Fr. 41.00

Rosa gegrillt's Hirschfilet

gegrillt's Medaillons, Wildrahmsauce mit preiselbeeren und Gin.

Fr. 44.00  
Kl. Port. Fr. 41.00



Vom Wildschwein:

  
**Wild**  
Genuss

Wildschwein-Cordon-Bleu

Wildschweinfleisch gefüllt mit Rohschinken,  
Pilzen und Gruyère-Käse.

Fr. 40.00  
Kl. Port. Fr. 37.00

Wildschweinentrecôte an Wildrahmsauce

Gegrilltes Wildschwein Entrecôte.

Fr. 40.00  
Kl. Port. Fr. 37.00

Gebraten Wildschwein Racks

im Backofen gebratene Wildschwein Racks.

Fr. 40.00

Wild Schweingeschnetzeltes an Wildrahmsauce

sautiert Wild Schweingeschnetzeltes.

Fr. 34.00  
Kl. Port. Fr. 31.00

Wildschweinkeule

im Backofen gebratene Wildschweinkeule.

Fr. 40.00  
Kl. Port. Fr. 37.00

Herbst – Teller (Vegi)

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

Fr. 27.00  
Kl. Port. Fr. 24.00

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

