

Wildkarte



Vorspeisen

Kürbiscremesuppe mit Ingwer aromatisiert  12.50
garniert mit Kürbiskernen

Waldpilzcremesuppe  12.50
mit Kräutercroûtons

Reh-Carpaccio mit Grana Padano 24.00
mit gebratenen Waldpilzen, Rucola und Birnenwürfel

Rucola-Nüsslisalat an hausgemachtem Honig-Senfdressing  14.50
mit gebratenen Waldpilzen, Trauben und Marroni

Hauptspeisen

Rehrücken mit Wacholderjus «Löwen Art» 50.00
mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeerbirne und karamellisierten Marroni

Rehpfeffer «Löwen» mit gebratenem Speck und Croûtons 38.50
mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeerbirne und karamellisierten Marroni

Wildschwein Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Bergkäse 36.50
serviert mit Spätzli, Rotkraut und Preiselbeerbirne

Rehgeschnetzeltes an Wildrahmsauce 44.00
serviert mit Rösti und Herbstgemüse

Hirschentrecôte in Kräuterpanade 46.00
mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeerbirne und karamellisierten Marroni

Rösti «Waldpfännli» mit Waldpilzen, Rotkraut und Rosenkohl  28.00
überbacken mit Bergkäse dazu Preiselbeerbirne und karamellierte Marroni

Spätzli «Waldpfännli» mit Waldpilzen, Rotkraut und Rosenkohl  28.00
überbacken mit Bergkäse dazu Preiselbeerbirne und karamellierte Marroni

Kürbis Tortelli  33.00
gefüllt mit Kürbis und Ricotta an cremiger Waldpilzrahmauce