

# Es Wildelet im Weiherhof

## Vorspeisen

Endivienspitzen mit Roquefortsauce & Streifen vom geräuchertem Entenbrüstchen	Fr. 14.50
Kleiner gemischter Salat	Fr. 9.00
Norwegischer Rauchlachs mit Toast und Butter	Fr. 16.50
Kürbiscrème mit Schlagrahmhäubchen & Kernen	Fr. 9.00
Grüner Salat mit Kernen	Fr. 9.00

## Und weiter geht's.....

Geschnetzeltes vom Reh „Diana“ Mit Pilzen & Trauben und Spätzli	Fr. 27.50
Rassiger Hirschpfeffer „Hubertus“ Hausgemachte Spätzli Rotkraut mit Kastanien	Fr. 26.50
Entrecôte vom Wildschwein Auf Speck Rahmwirsing Hausgemachte Spätzli	Fr. 28.50
Rosa Rehschnitzel „Mirza“ Sämige Wildrahmsauce Hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit Kastanien Rosenkohl und Preiselbeerapfel	Fr. 38.50
Rehrücken „Baden Baden“ - ab 2 Personen Rassige Wildrahmsauce, frische Früchte, Waldpilze hausgemachte Spätzli & Rosenkohl mit Speck	pro Person Fr. 49.50

# Herbstliche Gedanken

## **Vom Schwein**

Schweinscordon bleu „Don Quichotte“  
mit Rohschinken & Cambozzola Füllung  
Gemüsetrio & Tessiner Risotto Fr. 28.00

## **Vegetarisch**

Vegetarische Spätzlepfanne Fr. 18.50

Spaghetti à l' Arrabiata  
mit scharfer Zucchetti-Tomatensauce Fr. 18.50

## **Aus dem Meer**

Frisches Fischduo aus der Pfanne  
Salzkartoffeln Fr. 27.50

Rassige Riesenkrevetten „Mediterrane Art“  
Lauchreisköpfchen Fr. 28.50

## **Poulet**

Genfer Rösti mit Pouletbrust und  
Pepperoni's im Speckmantel Fr. 21.50

## **Kalb**

Spaghetti „Della Nonna“  
Kalbsfleischstreifen an rassischer Tomaten-Rahmsauce  
mit Basilikum & Speck Fr. 29.50

Frische Kalbsleber mit goldbrauner Rösti Fr. 29.50

## **Rind**

Entrecôte „CHEZ NOUS“  
Brötlerkartoffeln & frisches Gemüse Fr. 39.50

Argentinisches Rindsfilet  
Auf Lauch Tagliatelle mit Cherrytomaten & Oliven Fr. 42.50