

# Wild Karte

Es ist wieder so weit und die kulinarische Wildsaison beginnt. Die vielfältigen Zubereitungsarten und die Hausspezialitäten sorgen für lukullische Genüsse. In unserer Küche geht es - im wahrsten Sinne des Wortes - "WILD" zu.

Oft ist es für die Gastronomen gar nicht so einfach, einheimisches Wild zu bekommen. Die Nachfrage ist gross, das Angebot beschränkt.

Die Patentjagd stellt hohe Anforderungen an die Jäger. Sie besteht nicht allein aus den wenigen Wochen der Jagdzeit, sondern erfordert eine intensive Auseinandersetzung mit dem Thema Lebensraum - Wild - Jagd. Diese Auseinandersetzung fördert eine weidgerechte Einstellung.

Das Ziel der Jagd besteht darin, gesunde, den örtlichen Verhältnissen angepasste und natürlich strukturierte Wildbestände zu erhalten. Überbestände übernutzen nämlich den angestammten Lebensraum und ein Überhang an weiblichem und jungem Wild führt zu grossen Wildansammlungen. Daher dürfen und sollen die Wildbestände durch die Patentjagd angemessen genutzt werden

**Wir wünschen Ihnen „en Guete“**



## VORSPEISEN

### *Starters*

**Kürbiscrèmesuppe**  
mit Kernen und Öl

*Pumpkin Creamsoup*  
*with kernels and oil*

**CHF 10.50**

**Nüsslisalat**  
mit Ei, Croûtons  
und gebratenen Speckjulienné

*Lamb's lettuce*  
*with egg, croutons*  
*and roasted bacon*

**CHF 13.50**

**Herbstlicher Blattsalat**  
mit gebratenen Pilzen  
an Waldbeer- Balsamicodressing

*Autumnal leaf salad*  
*with roasted mushrooms*  
*on wild berrie- balsamic dressing*

**CHF 16.00**

**Wildravioli**  
an Eierschwämmliragoût

*Ravioli filled with venison*  
*on ragout of chanterelles*

**CHF 21.00**

## Hauptgänge *Main courses*

### **“Blinder Jäger”**

Vegetarischer Wildbeilagenteller  
Rotkohl, Maroni, Rosenkohl, Schupfnudeln  
Rotweinbirne, Pilzragout und Spätzli

### **“Blind hunter”**

*vegetarian plate*  
*red cabbage, maroni, brussels sprouts,*  
*“Schupfnoodles”, mushroom ragout,*  
*redwine pear and spätzle*

**CHF 28.50**

### **Crèmeiges Weissweinrisotto**

mit gebratenen Champignons, Eierschwämmlchen  
Kräuterseitlingen und Austernpilzen

### **Creamy white wine risotto**

*with roasted champignons, chanterelles*  
*and oyster mushrooms*

**CHF 29.50**

### **Barbarie Ente**

an Wildrahmsauce

mit Spätzli und Rotkohl

### **duck breast**

*on creamy venison sauce*

*with “Spätzli” and red cabbage*

**CHF 38.50**

### **Hirschpfeffer**

an Rotweinsauce mit Rotkohl, Maroni, Rosenkohl  
Rotweinbirne und Spätzli

### **Sliced deer**

*with redwine sauce, red cabbage, maroni, brussels sprouts*  
*redwine pear and spätzle*

**CHF 40.50**

**Rehgeschnetzeltes**  
mit Dörrzwetschgen und Trauben  
an Portweinrahmsauce und Spätzli  
dazu Rotkohl, Maroni, Rosenkohl  
und Rotweinbirne mit Preiselbeeren

*Sliced deer*  
*with dried plums and grapes*  
*on portwine sauce and spätzle*  
*red cabbage, maroni, brussels sprouts, redwine pear and cranberries*

**CHF 41.50**

**Hirschartrecôte am Spiess flambiert**  
an Specksauce mit Schupfnudeln und Maroni  
Rosenkohl, Rotkohl und Rotweinbirne

*Entrecote of deer flambeed on a skewer*  
*with a creamy bacon sauce and "Schupfnoodles"*  
*brussels sprouts, red cabbage, redwine pear and maroni*

**CHF 42.50**

## Wild Spezial - ab 2 Personen

**Gebratener Rehrücken**  
an Wildrahmsauce  
serviert in 2 Gängen  
dazu reichen wir Rotkohl, Rosenkohl,  
Rotweinbirne mit Preiselbeeren  
Maroni und gebratene Spätzli

*Roasted back of deer*  
*on creamy venison sauce*  
*served in two dishes*  
*with red cabbage, brussels sprouts,*  
*redwine pear and cranberries*  
*maroni and Spätzli*

**CHF 64.00 pro Person**

**nur auf Vorbestellung 24 Stunden vorab**  
*only on demand in advance latest 24 hours*