

## SPEZIALITÄTEN –

### «WALD & WILD»

#### Vorspeisen

<b>Pilz-Cappuccino mit Herbsttrüffel</b>	16
<b>Hirsch-Terrine</b> mit Haselnüssen, Portweinkirschen, Salatbouquet & Brioche	24
<b>Mariniertes Reh-Carpaccio</b> mit Steinpilzen, Kürbiskugeln, Espresso-Öl & Quittenessig	32/24

#### Hauptgerichte

<b>Vegetarischer Wildteller</b> mit Pilzrahmsauce Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Rahmwirsing, Maroni & Wildgarnitur	32/26
<b>Weisswein-Risotto</b> mit Trüffel & eingelegtem Kürbis	34/28
<b>Gempfeffer</b> Haselnuss-Spätzli, Wirsingköpfler & Mirza-Apfel	36/30
<b>Wildschweingeschnetzeltes</b> mit Pilzrahmsauce Spätzli, Trauben-Maroni-Chutney & Rotweinbirne	38/32
Grilliertes <b>Hirschkotelette</b> mit Trauben-Kaffee-Butter & Wildbeilagen	42/36
Sautiertes <b>Rehschnitzel</b> mit Wildrahm-Preiselbeersauce & Wildbeilagen	44/38

#### Ab 2 Personen

<b>Rehrücken am Stück gebraten</b> Wildbeilagen und Wildgarnitur	p. P. 56
---	----------

Unsere **Wildbeilagen** sind hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und unsere **Wildgarnitur** besteht aus Mirza-Apfel mit Preiselbeeren, Rotweinbirne und Absinth-Trauben.

Zu Allergenen und Inhaltsstoffen geben Ihnen unsere Service-Mitarbeitenden gerne Auskunft.

Fleisch- und Fischdeklaration:  
Gems, Wildschwein, Hirsch, Reh (Österreich), Rehrücken (Europa)  
Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.