

SPEZIALITÄTEN –

«Wald & Wild»

Vorspeisen

Pilz-Cappuccino mit Herbsttrüffel & eingelegte Baumnüsse	17
Hirsch-Pastete mit Marroni Portweinkirschen, Salatbouquet & Brioche	24
Mariniertes Reh-Carpaccio mit Steinpilzen, Kürbiskugeln, Honig-Apfel-Dressing	30/25

Hauptgerichte

Vegetarischer Wildteller mit Pilzrahmsauce Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Rahmwürsting, Marroni & Wildgarnitur	32/27
Weisswein-Risotto mit Trüffel & eingelegtem Kürbis	34/29
Gemspfeffer mit Spätzli & Rahmwürsting	36/31
Wildschwein-Geschnetzeltes mit Pilzrahmsauce Spätzli, Trauben-Marroni-Chutney & Rotweinbirne	38/33
Sautiertes Rehschnitzel mit Wildrahm-Preiselbeersauce Spätzli, Rotkraut mit Marroni & Wildgarnitur	44/38

Ab 2 Personen

Rehrücken am Stück gebraten Wildbeilagen und Wildgarnitur	p. P. 58
---	----------

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.