

Wild Zeit

Vorspeisen

Nüsslisalat mit Ei 14.-

Kürbisgnocchi mit frisch gebratenen Waldpilzen an Salzeibutter 17.-

Jägersalat 18.-
Blattsalat mit sautierten Champignons, Trauben
Speck und geschnetzeltem Rehfleisch

Suppen

Kürbiscreme Suppe mit Rahmhaube und Kürbiskernen 10.50

Marronisuppe (würzig) mit Hirschtrockenfleischstreifen 14.-

Vegetarische Hauptgerichte

Kürbisgnocchi mit frisch gebratenen Waldpilzen an Salzeibutter 26.-

Wild ohne Wild 31.-
Bunter Herbststeller mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni
und Früchten mit Wildrahmsauce separat serviert

Vegan

Pikantes Kürbis-Gemüsecurry mit Reis und gerösteten Cashewnüssen 24.-
dazu ein hausgemachtes Naanbrot



Wild Hauptgang

* Tellergerichte reich garniert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Früchten

vom Reh

Rehpfeffer Jäger Art * 35. -

Rehgeschnetzeltes an Wildrahmsauce * 39.50

Rehschnitzel Saltimbocca mit Hirschtrockenfleisch auf Wildjus* 45. -

Rehschnitzel Förster Art an Wildrahmsauce mit Eierschwämmli* 47.50

vom Hirsch

Hirschsteak auf Portweinsauce * 46. -

Wildteller

Rehfleischmedaillon an Wildrahmsauce und
Hirschfleischmedaillon an Portweinsauce * 54. -

Platten Gerichte ab zwei Personen

in der Küche angerichtet und **zweimal serviert**

Rehrücken Baden-Baden reich garniert mit 65. - / Person
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Früchten dazu Wildrahmsauce

