

Wild auf Wild

Wildspezialitäten

Vorspeisen

St.Hubertuscrèmesuppe mit frischen Croutons	Fr.12.50
Kürbis Cremesuppe verfeinert mit Kürbiskernen und Kernöl	Fr.12.00
Nüsslissalat mit frischen Eierschwämmli	Fr.18.00
Nüsslissalat mit gehackten Eiern an hausgemachter French Dressing	Fr.13.00
Nüsslissalat mit gebratenen Speckwürfel, Brotroutons und Ei	Fr 17.00
Randencarpaccio mit Ziegenkäse und Pinienkernen	Fr.19.00

Wild Hauptgerichte

Rehschnitzel

zubereitet an einer Cognacrahmsauce

Fr. 45.50

Rehgeschnetzeltes

serviert mit Pfifferlingen an einer roten Pfeffersauce
mit Gin verfeinert

Fr. 41.50

Reh Entrecôte (Rehrücken)

das beste Stück vom Reh auf dem Teller serviert
mit verschiedenen köstlichen Beilagen

Fr. 59.00

Hirsch Entrecôte.

mariniertes, zartes Stück vom Hirsch,
mit einer Portweinsauce

Fr. 49.50

Hirschschnitzel

Hirschschnitzel an einer Wildrahmsauce und Preiselbeeren

Fr.36.50

Herbstlicher Vegeteller mit Gemüse, Spätzli und Früchten

Fr.29.00

Risotto mit frischen Eierschwämmli

Fr.29.00

Alle Gerichte werden mit hausgemachten Spätzli, Früchten, Rotkraut
Rosenkohl, Marroni und Preiselbeeren serviert

Unser Wild beziehen wir aus Europa, Schweiz

Desserts

Crema Catalana	Fr.12.50
Coupe Nesslerode	Fr.12.00
Vermicelle	Fr.10.00
Zimtglacé mit Vieille Prune	Fr.14.00
Cassata mit Maraschino	Fr. 10.50
Karamellisierte Feigen mit Vanille Glacé	Fr.15.50

Der Jäger, der nicht raucht und trinkt,
und liebt und frohe Lieder singt,
und niemals spricht ein Wort Latein,
dass kann kein rechter Jäger sein



Kürbiscrèmesuppe verfeinert mit Kürbiskernen
und Kernoel

Herbstsalat mit Champignons Steinpilzen und Pfifferlingen
an einer feinen Dressing und Brotroutons

Hirschentrecôte
Mariniertes zartes Stück vom Hirsch
mit einer Portweinsauce dazu Spätzli ,Frucht,Rotkraut mit Marroni

Zimtglacé mit Vieille Prune

Fr.89.00

8,1% Mwst.sind in unseren Preisen inbegriffen

Sollten für Sie gewisse Nahrungsmittel oder Wirkstoffe nicht verträglich sein, bitten wir Sie darum,
sich vor der Bestellung an unser Servicepersonal zu wenden,
da bei uns alles frisch zubereitet wird