



Wild- und Jagdsaison

Vorspeise

Kürbiscremesuppe

mit Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen und Schlagrahm

12.50

Herbstsalat

Nüsslisalat mit gebratenen Kürbiswürfeln und Speck an Hausdressing

14.50

Wilder Wolf

Bierhildes hausgemachte Spätzli

mit Rehgeschnetzelm und Rosenkohl an Cognac-Rahmsauce



29.50

Rehpfeffer «Wolfgangs Art» mit Speck und Silberzwiebeln

serviert mit Spätzli, Rotkraut, karamellisierten Marroni und Preiselbeerbirne

32.50

Rehschnitzel an Pfefferrahmsauce

serviert mit Spätzli, Rosenkohl, karamellisierten Marroni und Preiselbeerbirne

39.50

Rehgeschnetzelm an Wild-Preiselbeer-Rahmsauce

serviert mit Butternudeln, Rosenkohl und Preiselbeerbirne

39.50

Blätterteig Pastetli gefüllt mit Pilzragoût

serviert mit Rotkraut, Rosenkohl, karamellisierten Marroni und Preiselbeerbirne

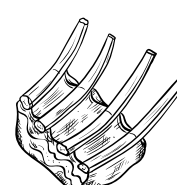
27.50

Aus Wolfgangs Metzger Chuchi

Blutwurst (200g) mit Sauerkraut

Leberwurst (220g) mit Sauerkraut

Rippli und Speck mit Sauerkraut



21.50

21.50

27.50

Inklusiv 1 Beilage nach Wahl:

Salzkartoffeln, Nudeln, Spätzli, Rösti, Röstikroketten, Rotkraut, Rosenkohl oder Salat

jede weitere Beilage

+ 6.00

Dessert

Vermicelle mit Meringues und Rahm 

13.50

Coupe Nesselrode mit Vanilleglace, Meringues, Vermicelle und Rahm 

16.50

Quarkknödel mit Zwetschgenfüllung serviert auf Vanillesauce mit Rahm 

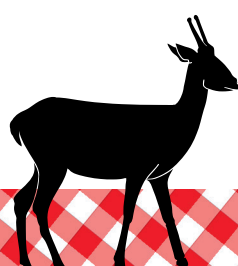
15.50

Kaiserschmarrn mit Apfelmus 

14.50

Walnuss-Caramel Glace mit Zwetschgen-Zimt-Kompott 

13.50





wild and hunting season

Starter

Pumpkin cream soup  12.50
with pumpkin seed oil, roasted pumpkin seeds and whipped cream

Autumn salad 14.50
Lamb's lettuce with roasted pumpkin cubes and bacon with house dressing

The wild wolf

Bierhilde's homemade spaetzli 29.50
with sliced venison and Brussels sprouts in cognac cream sauce



Venison pepper "Wolfgang's style" with bacon and silver onions 32.50
served with spaetzli, red cabbage, caramelized chestnuts and cranberry pear

Venison escalope with pepper cream sauce 39.50
served with spaetzli, Brussels sprouts, caramelized chestnuts and cranberry pear

Venison slices with wild cranberry cream sauce 39.50
served with buttered noodles, Brussels sprouts and cranberry pear

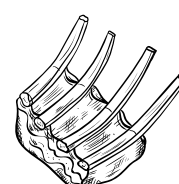
Puff pastry patties filled with mushroom ragout  27.50
served with red cabbage, Brussels sprouts, caramelized chestnuts and cranberry pear

From Wolfgang's butcher kitchen

Blood sausage (200g) with sauerkraut 21.50

Liver sausage (220g) with sauerkraut 21.50

Ribs and bacon with sauerkraut 27.50



including 1 side dish of your choice:

Boiled potatoes, noodles, spaetzli, hash browns, hash browns croquettes, red cabbage, Brussels sprouts or salad

each additional side dish + 6.00

Dessert

Vermicelle with meringues and whipped cream  13.50

Coupe Nesselrode  16.50
with vanilla ice cream, meringues, vermicelle and whipped cream

Quark dumplings with plum filling served on vanilla sauce with whipped cream  15.50

Kaiserschmarrn with apple sauce  14.50

Walnut-caramel ice cream with plum-cinnamon compote  13.50

