



Wild- und Metzgerei

Vorspeise

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen 
verfeinert mit Kürbiskernöl, Rahm und Petersilie

12.50

Nüsslisalat mit gebratenen Speckstreifen, Ei und Brotcroûtons
an Balsamico Dressing mit Granatapfelkernen

16.50



Wilder Wolf

Hirschk Pfeffer «Wolfgang's Art» mit Speck, Silberzwiebeln und Brotcroûtons
serviert mit Spätzli, Rotkraut, karamellisierten Marroni und Preiselbeerbirne

36.50

Rehschnitzel an Wild-Pilzrahmsauce verfeinert mit Cognac
serviert mit Spätzli, Rosenkohl, karamellisierten Marroni und Preiselbeerbirne

38.50

Rehgeschnetzeltes an Wild-Gin-Rahmsauce
serviert mit Spätzli, Rosenkohl, karamellisierten Marroni und Preiselbeerbirne

36.50

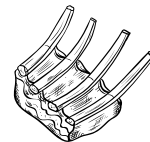
Vegetarischer Wildteller 

28.50

Kürbis Ragoût serviert mit Spätzli, Rotkraut, karamellisierten Marroni und Preiselbeerbirne

Ravioli mit Wildfleischfüllung
an Waldpilzrahmsauce und Preiselbeeren

30.50



Bierhildes Wirz-Spätzli-Pfanne
mit Rehgeschnetzelm an Wildrahmsauce und Schweizer Bergkäse

30.50

Aus Wolfgang's Metzger Chuchi

Blutwurst (200g) mit Sauerkraut

22.50

Leberwurst (220g) mit Sauerkraut

22.50

Rippli und Speck mit Sauerkraut

26.50

Metzger Platte mit Blutwurst, Leberwurst, Rippli, Speck und Sauerkraut

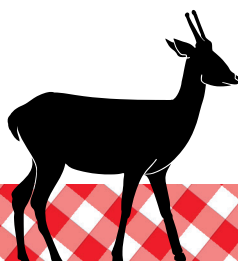
29.50

Inklusive 1 Beilage nach Wahl:

Salzkartoffeln, Spätzli, Rösti oder Röstikroketten
jede weitere Beilage

+ 6.00

 Vegetarische Gerichte
Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.



Herkunftsdeklaration
Reh / Hirsch: EU / Wild, Speck, Rippli, Blut- und Leberwurst: CH
Brotcroûtons: DE



"Wild" - and "Metzgete"

Starter

Pumpkin cream soup with roasted pumpkin seeds 
refined with pumpkin seed oil, cream and parsley

12.50

Lamb's lettuce with fried bacon strips, egg and bread croutons
with balsamic dressing and pomegranate seeds



16.50

Wild Wolf

Venison pepper «Wolfgang style» with bacon, pickled onions and croutons
served with spaetzli, red cabbage, caramelized chestnuts and cranberry pear

36.50

Venison schnitzel with wild mushroom cream sauce refined with cognac
served with spaetzli, Brussels sprouts, caramelized chestnuts and cranberry pear

38.50

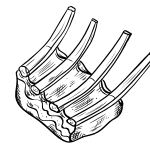
Venison strips with wild gin cream sauce
served with spaetzli, Brussels sprouts, caramelized chestnuts and cranberry pear

36.50

Vegetarian game dish 
pumpkin ragout, served with spaetzli, red cabbage, caramelized chestnuts and cranberry pear

28.50

Ravioli with game filling
with wild mushroom cream sauce and cranberries



30.50

Bierhilde's savoy cabbage spaetzli pan
with venison strips in game cream sauce and Swiss mountain cheese

30.50

From Wolfgang's butcher kitchen

Blood sausage (200g) with sauerkraut

22.50

Liver sausage (220g) with sauerkraut

22.50

Ribs and bacon with sauerkraut



26.50

Butcher's platter with blood sausage, liver sausage, ribs, bacon and sauerkraut

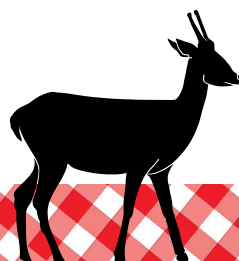
29.50

includes one side dish of your choice:

boiled potatoes, spaetzli, hash browns or hash brown croquettes
each additional side dish

+ 6.00

 vegetarian dishes
prices in CHF incl. 8.1% VAT



declaration of origin
venison: EU / game, bacon, ribs, blood-/liver sausage: CH
bread croutons: DE