

Wild – Zeit !



Salat

Wildsalat

16.50

Grüner Blattsalat mit flambierten Ziegenkäse-Honig-Medallions, klein 14.50
in Butter geschwenkte Speckwürfel und Eierschwämmli.

Serviert wird die Köstlichkeit mit Brot-Croûtons und
hausgemachtem Waldbeeren-Dressing.

Suppe

Hausgemachte Kürbis-Mascarpone Suppe

11.50

Gekocht aus frischen Kürbissen und mit Mascarpone verfeinert, Klein 9.50
dekoriert mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen

Hauptspeisen

Rehschnitzel «Saltimbocca»

42.50

mit Salbei und Wildschweinrohschinken an Zwetschgen-Rotwein Jus,
dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, karamellisierten Marroni
und mit Preiselbeeren gefüllter Apfel

Hirsch-Entrecôte

45.50

mit gemischten Pilzen an Wild Jus,
dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, karamellisierten Marroni
und mit Preiselbeeren gefüllter Apfel

Wildschwein-Entrecôte

42.50

mit Knoblauch und Kräuter angebratene Eierschwämmli,
dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, karamellisierten Marroni
und mit Preiselbeeren gefüllter Apfel

Wild – Zeit !



Hauptspeisen

Rehpfeffer «Jägerin-Art»

34.50

hausgebeizt mit Speck & gemischten Pilzen,
hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, karamellisierten Marroni
und mit Preiselbeeren gefüllter Apfel

Klein 32.50

Wilderer - Vegi Teller

31.50

mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,
karamellisierten Marroni und mit Preiselbeeren gefüllter Apfel
- ohne Wildjus (Vegi Version)
- mit Wildjus

Klein 29.50

Ravioli mit Hirschfleischfüllung

31.50

in Salbeibutter angebraten, dazu karamellierte Marroni,
Hirsch-Entrecôte Streifen und mit Pecorino Käse-Fondue
übergossen

Klein 29.50

Dessert

Coupe Nesselrode

12.50

Vermicelles (ohne Kirsch), Vanille-Rahmglace, Meringue und Rahm

Klein 10.50

Vermicelles (ohne Kirsch)

10.50

mit Meringue und Rahm

Klein 8.50