

WILD-SPEZIALITÄTEN

VORSPEISEN

Kürbissuppe	Fr. 9.50
Steinpilzcremesuppe	Fr. 9.50
Eisbergsalat Knackiger Eisbergsalat mit Speckstreifen und Croutons	Fr. 12.90

unser Weintip

7,5dl Qualität im Offenauschenk	10. cl	75 cl
Primitivo di Manduria Papale D.O.P Linea oro	2015	7.30 49.50
Nero d`Avola IGT Baglio di Vincenzo	2014	6.50 45.00
Amarone della Valpolicella Classico DOC-Anima	2011	72.00
Château Malmaison Baronne Nadine Moulis-en-Médoc	1999	245.00

Dessert

Vermicelles mit Meringue und Rahm	Fr. 8.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Rahm	Fr. 9.50
Coupe Nesselrode mit Vanilleglace und Meringue	Fr. 10.50



WILD-SPEZIALITÄTEN

GEFÜLLTE TEIGWAREN

Wildteller Vegi

mit hausgemachter Butterspätzle, Rosenkohl, Rotkraut, Glasierte Maroni und Preiselbeeren

Fr. 20.50

Wild Ravioli

Eierteigwaren mit Hirschfleisch Füllung an Kräuterrahmsauce

Fr. 24.50

Kürbis Ravioli

Eierteigwaren mit Kürbisfüllung an einer cremigen Mascarpone sauce

Fr. 22.50

FLEISCH

Wildschwein Entrecôte „Förster Art“

Eierschwämli an Wildrahmsauce, Butterspätzle, Rotkraut, Glasierte Maroni und Preiselbeeren

Fr. 30.50

Rehpfeffer „Jäger Art“

mit Butterspätzle, Rotkraut, Glasierte Maroni, und Preiselbeeren

Fr. 34.50

Rehgeschnetzeltes

an Wildrahmsauce mit Butterspätzle, Rotkraut, Glasierte Maroni und Preiselbeeren

Fr. 38.50

Hirsch Entrecôte

Eierschwämli an Wildrahmsauce mit Butterspätzle, Rosenkohl, Glacierte Maroni und Preiselbeeren

Fr. 41.50

Rehschnitzel „Mirza“

an Wildrahmsauce mit Butterspätzle, Rotkraut, Glacierte Maroni und Preiselbeeren

Fr. 39.50

Unsere Fleischprodukte Beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz und Neuseeland