



Wildkarte

Vorspeisen

Marroni-Crèmesuppe eine nicht alltägliche Crèmesuppe mit Wildpreiselbeeren	12.00
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl	12.00
Nüsslisalat einfach	11.00
Nüsslisalat mit Ei und Croûton	13.50
Nüsslisalat garniert mit Ei, Speck und Croûton	15.50
Hirsch-Carpaccio mit Nüssen, Trauben und Feta	19.50

Hauptspeisen

Rehpfeffer der klassische Pfeffer mit Silberzwiebeln, Speckwürfeln und Pilzen garniert dazu unsere hausgemachten Beilagen	39.50
Rehschnitzel zarte Rehschnitzel rosa gebraten, an einer Wildrahmsauce dazu servieren wir unsere hausgemachten Beilagen	48.50
Rehentrecôte 150gr. ausgelöster Rehrücken rosa gebraten serviert mit unseren hausgemachten Beilagen	52.50



Wildgeschnetzeltes 42.50
geschnetzeltes Wildfleisch an sämiger Wildrahmsauce
dazu servieren wir unsere hausgemachten Beilagen

Hirschentrecôte 150g 46.50
mit Pommery-Senf und Honig glasiert
serviert mit unseren hausgemachten Beilagen

Vegi Wildteller 36.50
mit Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli und glasierten Kastanien,
mit Früchten und Pilzen garniert
(Sauce wird separat serviert und ist nicht vegetarisch)

Rehrücken 160g pro Person

Ab 2 Personen 63.50
Die Krönung unserer Wildspezialitäten, serviert mit Eierspätzli, Rotkraut,
Rosenkohl und Wildrahmsauce. Garniert mit verschiedenen Früchten und glasierten
Kastanien.

Zu allen Wild Fleisch Gerichten servieren wir unsere hausgemachten Beilagen.
Diese bestehen aus frischen Eierspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeerapfel und
glasierten Kastanien.

Lieber Gast

Für Informationen zu Allergenen
in den einzelnen Gerichten wenden
Sie sich bitte an unser Personal.

Herkunftsdeklaration

Hirsch Neuseeland

Reh Europa