



Wildkarte

Vorspeisen

Marroni-Crèmesuppe

eine nicht alltägliche Crèmesuppe mit
Wildpreiselbeeren
13.00

Nüsslisalat

einfach 13.00
mit Ei und Croûtons 14.50
garniert mit Ei, Speck und Croûtons 16.50

Kürbis-Crèmesuppe

mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl
13.00

Hirsch-Carpaccio

mit Nüssen, Trauben und Feta
21.50

Hauptspeisen

Rehpfeffer

der klassische Pfeffer mit Silberzwiebeln, Speckwürfeln und
Pilzen garniert, dazu unsere hausgemachten Beilagen
46.50

Rehschnitzel

zarte Rehschnitzel rosa gebraten, an einer Wildrahmsauce
dazu servieren wir unsere hausgemachten Beilagen
49.50

Rehentrecôte 150g

ausgelöster Rehrücken rosa gebraten
serviert mit unseren hausgemachten Beilagen
52.50

Wildgeschnetzeltes

geschnetzeltes Wildfleisch an sämiger Wildrahmsauce
dazu servieren wir unsere hausgemachten Beilagen
46.50

Hirschentrecôte 150g

mit Pommery-Senf und Honig glasiert
serviert mit unseren hausgemachten Beilagen
48.50

Vegi Wildteller

mit Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli und glasierten Marroni, mit Früchten und Pilzen garniert
(Sauce wird separat serviert und ist nicht vegetarisch)
38.50

Rehrücken 160g pro Person - ab 2 Personen (in 2 Gängen serviert)

Die Krönung unserer Wildspezialitäten
serviert mit unseren hausgemachten Beilagen
64.50 p.P.

Zu allen Wildfleischgerichten servieren wir unsere hausgemachten Beilagen.

Diese bestehen aus frischen Eierspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeerapfel und glasierten Marroni.

Lieber Gast

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

Herkunftsdeklaration

Hirsch Schweiz und Europa
Reh Schweiz und Europa

