



Wildkarte

Vorspeisen

Steinpilzcrèmesuppe mit Steinpilzeinlage	9.50
Kürbisschaumsuppe mit Kürbiskernöl	9.50
Knackiger Nüsslisalat mit Speck und Brotroutons	12.50
Herbstlicher Blattsalat mit getrocknetem Hirschfleisch an französischer Sauce	14.50

Vegetarische Gerichte

Herbstkarussell	26.50
Hausgemachte Spätzli mit herbstlicher Wild-Garnitur, dazu gedämpfter Rosenkohl, Rotkraut und glasierte Marroni	
Pilz-Pastetli	25.00
Pastetli gefüllt mit herbstlichen Pilzen an Rahmsauce dazu hausgemachte Spätzli, gedämpfter Rosenkohl und Rotkraut	

Wildgerichte

Rehgeschnetztes «Diana»	37.50
Zartes Rehgeschnetztes an Wildrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, dazu gedämpfter Rosenkohl, Rotkraut und glasierte Marroni garniert mit Apfel und Preiselbeeren	
Rehschnitzel «Mirza»	41.50
Rosa gebratenes Rehschnitzel an Wildrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, dazu gedämpfter Rosenkohl, Rotkraut und glasierte Marroni, garniert mit Apfel und Preiselbeeren	
Rehpfeffer «Jäger-Art»	34.00
Würziges Rehfleisch ohne Knochen mit Champignons, Silberzwiebeln, Speck, Brotroutons und hausgemachten Spätzli, dazu gedämpfter Rosenkohl, Rotkraut und glasierte Marroni, garniert mit Apfel und Preiselbeeren	
Hirschentrecôte «Hubertus»	39.00
Rosa gebratenes Hirschentrecôte an Wildrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, dazu gedämpfter Rosenkohl, Rotkraut und glasierte Marroni, garniert mit Apfel und Preiselbeeren	