

WILDKARTE

WILD AUS DEM STAFFELEGGTAL

SUPPEN UND VORSPEISEN

Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe

mit Kürbiskernöl und Croûtons

Fr. 8.50

Herbstliche Blattsalate mit gebratenen Pilzen

dazu Trauben, Nüsse und Croûtons

Fr. 14.50

Wildsau-Carpaccio (geräucherter Schinkenspeck)

mit eingelegten Pilzen und Parmesansplitter

Fr. 18.50

Variation von Reh- und Wildsaufilet

an herbstlichen Salaten mit Trauben und Nüssen

Dijonsenf-Dressing

Fr. 21.50

Lauwarmer Ziegenkäse auf Randenbeet

mit Honig und Baumnüssen

als Vorspeise

Fr. 15.50

als Hauptgang

Fr. 23.50

REHSPEZIALITÄTEN

Hausgebeizter Rehpfeffer

garniert mit Apfelrotkraut, Rosenkohl, Preiselbeer-Birne und Maroni

Hausgemachte Spätzli

Fr. 32.50

Rehschnitzel an Ginsauce

garniert mit Apfelrotkraut, Rosenkohl, Preiselbeer-Birne und Maroni

Hausgemachte Spätzli

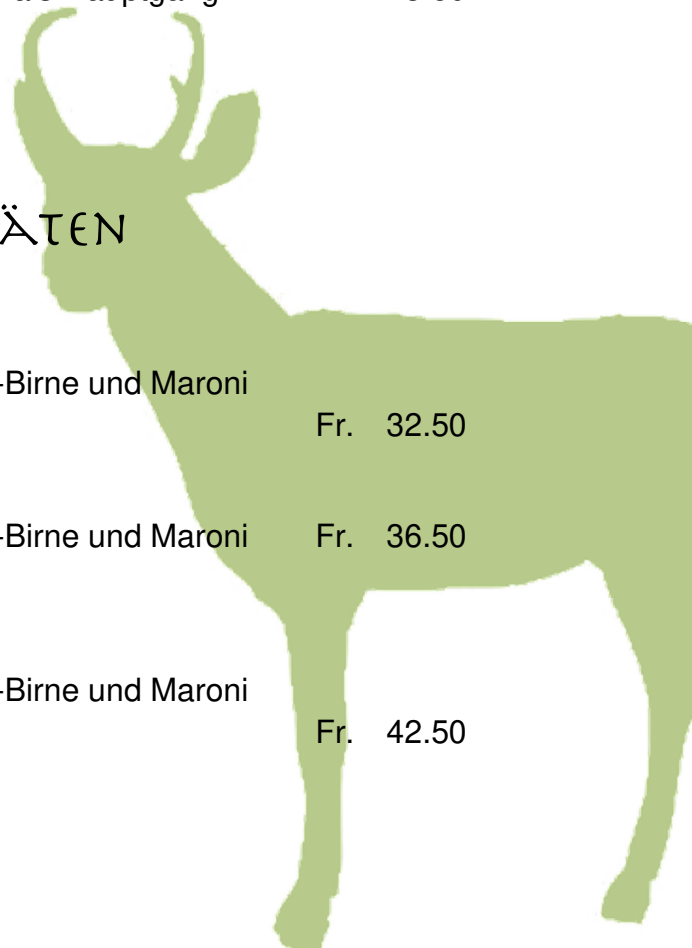
Fr. 36.50

Rehrückenfilet an Cognacrahmsauce

garniert mit Apfelrotkraut, Rosenkohl, Preiselbeer-Birne und Maroni

Hausgemachte Spätzli

Fr. 42.50



WILDKARTE

WILD AUS DEM STAFFELEGGTAL

WILDSAUSPEZIALITÄTEN

Hausgebeizter Wildsaupfeffer

garniert mit Apfelrotkraut, Rosenkohl, Preiselbeer-Birne und Maroni
Hausgemachte Spätzli

Fr. 30.50

Wildsauschnitzel an grüner Pfeffersauce

garniert mit Apfelrotkraut, Rosenkohl, Preiselbeer-Birne und Maroni
Hausgemachte Spätzli

Fr. 34.50

Wildsautrecôte an Preiselbeersauce

garniert mit Apfelrotkraut, Rosenkohl, Preiselbeer-Birne und Maroni
Hausgemachte Spätzli

Fr. 37.50

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

Wildgeschnetzeltes mit Pilzen

an feiner Cognacrahmsauce, dazu Butternudeln

Fr. 29.50

Wildsau-Cordonbleu

gefüllt mit Wildsauschnitzeln und Gourmetkäse
Pommes-Frites

Fr. 35.50

VEGETARISCHE GERICHTE

Herbstlicher Gemüseteller

Hausgemachte Spätzli

Fr. 21.50

Pilz-Spätzli

mit Käse gratiniert

Fr. 20.50

