

WILDKARTE

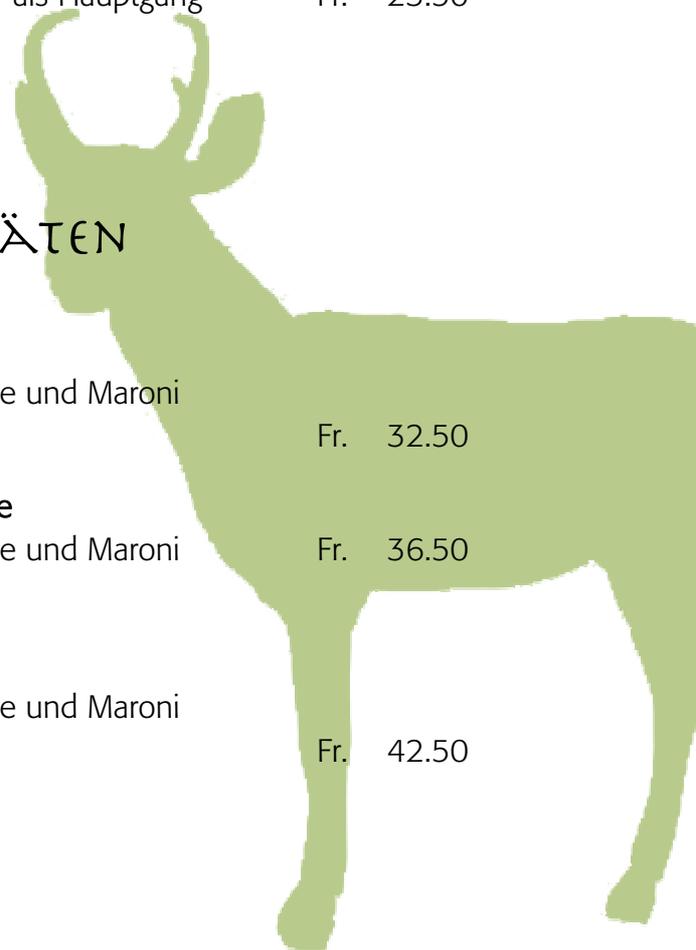
WILD AUS DEM STAFFELEGGTAL

SUPPEN UND VORSPEISEN

Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl und Croûtons		Fr. 8.50
Wildsau-Carpaccio (geräucherter Schinkenspeck) mit gebratenen Pilzen und Parmesansplitter		Fr. 18.50
Herbstliche Blattsalate mit eingelegten Pilzen dazu Trauben, Nüsse und Croûtons		Fr. 14.50
Variation von Reh- und Wildsaufilet an herbstlichen Salaten mit Trauben und Nüssen, Dijonsenf-Dressing mit grünem Pfeffer		Fr. 21.50
Blätterteigpastetli mit Pilzen und Kräuterrahmsauce	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 mit Preiselbeeren an Wacholdersauce garniert mit Apfelrotkraut, Rosenkohl, Preiselbeer-Birne und Maroni Hausgemachte Spätzli		Fr. 36.50
Rehrücken an Portweinsauce 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

Wildsausteak an grüner Pfeffersauce

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

Fr. 34.50

Wildsaumentrecôte 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 Wildsauschnitten, Steinpilzen und Juraparkkäse
Pommes-Frites

Fr. 35.50

VEGETARISCHE GERICHTE

Herbstlicher Gemüseteller

Hausgemachte Spätzli

Fr. 21.50

Pilz-Spätzli

mit Käse gratiniert

Fr. 20.50

