

WILDKARTE

WILD AUS DEM STAFFELEGGTAL

(DIENSTAG BIS FREITAG, ALS MITTAGSMENU NUR AUF VORBESTELLUNG)

★★★★★

SUPPEN UND VORSPEISEN

Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl und Croûtons		Fr. 8.50
Wildsau-Carpaccio (geräucherter Schinkenspeck) mit gebratenen Pilzen und Parmesansplitter		Fr. 19.50
Herbstliche Blattsalate mit eingelegten Pilzen dazu Trauben, Nüsse und Croûtons		Fr. 14.50
Blätterteigpastetli mit Pilzen und Kräuterrahmsauce	als Vorspeise	Fr. 17.00
	als Hauptgang	Fr. 24.00

★★★★★

REHSPEZIALITÄTEN

Hausgebeizter Rehpfeffer garniert mit Apfelrotkraut, Rosenkohl, Preiselbeer-Birne und Maroni Hausgemachte Spätzli		Fr. 33.50
Rehschnitzel mit Preiselbeeren an Wacholdersauce garniert mit Apfelrotkraut, Rosenkohl, Preiselbeer-Birne und Maroni Hausgemachte Spätzli		Fr. 38.00
Rehrücken an Portweinsauce garniert mit Apfelrotkraut, Rosenkohl, Preiselbeer-Birne und Maroni Hausgemachte Spätzli		Fr. 43.00



WILDKARTE

WILD AUS DEM STAFFELEGGTAL

(DIENSTAG BIS FREITAG, ALS MITTAGSMENU NUR AUF VORBESTELLUNG)

★★★★★

WILDSAUSPEZIALITÄTEN

Hausgebeizter Wildsaupfeffer

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

Fr. 32.00

Wildsausteam an grüner Pfeffersauce

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

Fr. 36.00

Wildsautrecôte an Preiselbeersauce

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

Fr. 37.00

★★★★★

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

Wildgeschnetzeltes mit Pilzen

an feiner Cognacrahmsauce
Hausgemachte Spätzli

Fr. 32.00

Wildsau-Cordonbleu

gefüllt mit Wildsauhinken, Steinpilzen und Juraparkkäse
Pommes-Frites

Fr. 36.50



★★★★★

VEGETARISCHE GERICHTE

Herbstlicher Gemüseteller

Hausgemachte Spätzli

Fr. 24.00

Pilz-Spätzli

mit Käse gratiniert

Fr. 21.50