

WILDKARTE

*WENN HERBSTLICH SICH DER WALD VERFÄRBT,
DER JÄGER SEINE FELLE GERBT,
DANN, FREUND, IST WILDZEIT HIER IM SAAL,
DU HAST AB HEUT DIE QUAL DER WAHL,
DENN WAS DER KOCH IN SEINER KÜCH
GEZAUBERT HAT, DAS HAT GERÜCH,
DIE FESTLICH DURCH DIE NASE ZIEHN.
GENIESS ES MIT JEDEM SINN!*



VORSPEISEN

KNACKIGER NÜSSLISALAT MIT ZARTEN REH-LEBERLI
SAUTIERTEN EIERSCHWÄMMLI, TRAUBEN UND
HERBSTLICHEM KERNEN-MIX AN KÜRBISKERN-DRESSING
FR. 15.50

HAUSGEMACHTE TERRINE VOM REH
IM ROHSCHINKENMANTEL MIT WACHTELBRUSTKERN
UND PREISELBEERSCHAUM
ANGERICHTET AUF APFEL-SELLERIEBEET
FR. 15.50

SUPPE

UNSERE BELIEBTE WILDRAHMSUPPE MIT WILDFLEISCH-SPIESSLI
UND KRÄUTERRAHMHAUBE
FR. 13.50

HAUPTGERICHTE

**ZU ALLEN HAUPTGERICHTEN SERVIEREN WIR
FOLGENDE BEILAGEN:**

**GEDÄMPFTES ROTKRAUT, ROSENKOHL,
GLASIERTE MARRONI, ROTWEIN-APFEL MIT VERMICELLES
UND WEISSWEIN-BIRNE MIT PREISELBEEREN**

WILDSCHWEIN-PFEFFER JÄGERART

MIT GERÖSTETEM SPECK, PFIFFERLINGEN, BROTCROÛTONS UND
SILBERZWIEBELN, DAZU HAUSGEMACHTE SPÄTZLI
FR. 33.50

REHGESCHNETZELTES À LA MODE DU CHEF DE CUISINE

– MIT GIN FLAMBIERT – AN RASSIGER WILDRAHMSAUCE
SERVIERT MIT KNUSPRIGER BUTTER-RÖSTI
FR. 37.50

REHSCHNITZEL

AN PFIFFERLING-WILDRAHMSAUCE UND
HAUSGEMACHTEN SPÄTZLI
FR. 39.50

GAMS-RÜCKENFILET

ÜBERBACKEN MIT EINER MARRONI-KRUSTE
AN TRAUBENSAUCE MIT GRAPPA-NOTE
UND HAUSGEMACHTEM HASELNUSS-STAMPF
FR. 46.50

WILDTELLER LÖWEN

WILDSCHWEIN-FILET UND HIRSCH-ENTRECÔTE
REHSCHNITZEL UND WILDSCHWEIN-PFEFFER
WILD-JUS
UND HAUSGEMACHTE SPÄTZLI
FR. 47.–

AB 2 PERSONEN:

REH-RÜCKEN ROSA GEBRATEN

GARNIERT MIT TRAUBEN UND PFIFFERLINGEN
PREISELBEERSAUCE
HAUSGEMACHTE SPÄTZLI

FR. 52.– PRO PERSON



**UNSER WILDFLEISCH STAMMT AUSSCHLIESSLICH AUS REGIONALER JAGD
UND UNSEREM NACHBARLAND ÖSTERREICH.**

ALLE PREISE INKL. 8% MWST.