

**Erleben Sie einen herbstlichen Streifzug durch unser Angebot an Wildgerichten.**

**Mit Liebe zubereitet und charmant serviert.**

## Unsere Empfehlung zur Herbstzeit

Amuse-Bouche



Jägersalat mit Eierschwämmli  
und einem Wachtelspiegelei



Marroni Cremesuppe



Fasanenbrust gebraten  
an Wachholderjus  
Hausgemachten Spätzli  
und Wildgarnitur



Waldbeerensorbet  
auf Beerenbeet

3-Gang CHF 73.00

4-Gang CHF 85.00

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

### Vorspeisen

#### Salat

Nüsslisalat Mimosa	9.50
Nüsslisalat Waldmeister Brotcroutons, Zwiebeln, Pilze, Ei und Speck	16.50
Kürbissalat mit Wildschweinrohschinken	19.00

#### Suppen

Wildrahmsuppe mit gebratenen Pilzen	9.50
Kürbiscremesuppe	9.50
Wildkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Fleischeinlage	9.50

### Hauptgerichte

Rehpfeffer Jäger Art Mit Spätzli und Wildgarnitur	38.00
Wildschweinracks an fruchtiger Holundersauce Mit Spätzli und Wildgarnitur	39.00

Hirschfilet rosa gebraten mit Hagebuttensauce Mit Spätzli und Wildgarnitur	42.00
---	-------

Hirschhaxe mit Pilzen und Rotwein-Preiselbeersauce Mit Haselnussspätzli und Wildgarnitur	42.00
---	-------

Rehschnitzel am Stück gebraten, Wildrahmsauce Mit Spätzli und Wildgarnitur	44.00
---	-------

Fasanenbrust gebraten mit Wachholderjus Trüffelpolenta, Mini-Gemüse	46.00
--	-------

#### Ab Zwei Personen

«Rehrücken à la Kreuz» zweimal serviert Mit Spätzli und Wildgarnitur	pro Person 59.00
---	------------------

### Vegetarisch

Eierschwämmli ragout im Parmesankorbli	24.00
Teigtaschen gefüllt mit Steinpilzen und Haselnusssauce	28.00
Wildteller reich garniert vegetarisch mit Spätzli	28.00

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.