

Erleben Sie einen herbstlichen Streifzug durch unser Angebot an Wildgerichten.

Mit Liebe zubereitet und charmant serviert.

Unsere Empfehlung zur Herbstzeit

Amuse-Bouche

■
Nüsslisalat mit Eierschwämmli
und einem Wachtelspiegelei

■■
Wildkraftbrühe mit Einlage
"Gemüwestreifen und Rehbrunoise"

■■■
Dreierlei vom Wild
Wildschweinsrack, Rehpfeffer und Hirschfilet
mit Hausgemachten Spätzli
und Wildgarnitur

■■■■
Vermicelles-Tiramisu
mit Waldbeerensorbet

3-Gang CHF 73.00

4-Gang CHF 85.00

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Vorspeisen

Salat

Nüsslisalat Mimosa	10.50
Nüsslisalat Waldmeister Brotcroutons, Zwiebeln, Pilze, Ei und Speck	1.50
Wildpastete mit Selleriesalat an Sauce Cumberland	14.50

Suppen

Wildrahmsuppe mit gebratenen Pilzen	10.50
Kürbiscremesuppe	9.50
Wildkraftbrühe mit Gemüwestreifen und Fleischeinlage "Reh"	10.50

Hauptgerichte

Rehpfeffer Jäger Art mit Spätzli und Wildgarnitur	40.00
Wildschweinracks an fruchtiger Holundersauce mit Spätzli und Wildgarnitur	42.00
Hirschfilet rosa gebraten mit Hagebuttensauce mit Spätzli und Wildgarnitur	44.00
Hirschhaxe mit Pilzen und Rotwein-Preiselbeersauce mit Haselnussspätzli und Wildgarnitur	42.00
Rehschnitzel am Stück gebraten, Wildrahmsauce mit Spätzli und Wildgarnitur	45.00

Ab Zwei Personen

«Rehrücken à la Kreuz» zweimal serviert pro Person 63.00
mit Spätzli und Wildgarnitur

Vegetarisch

Eierschwämmli ragout im Parmesanköribli	25.00
Teigtaschen gefüllt mit Steinpilzen und Haselnusssauce	28.00
Wildteller reich garniert vegetarisch mit Spätzli	30.00

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.