

## Vorspeisen

### Salat

Nüsslisalat Mimosa 10.50

Nüsslisalat Waldmeister  
Croutons, Speck,  
Pilze und Ei 16.50

Wildpastete mit Selleriesalat  
und Sauce Cumberland 16.50

### Suppen

Wildrahmsuppe mit  
gebratenen Pilzen 11.50

Kürbiscremesuppe 10.50

Wildkraftbrühe mit Gemüsestreifen  
und Fleischeinlage vom Reh 11.50

## Hauptgerichte

Rehpfeffer Jägerart  
Spätzli und Wildgarnitur 40.00

Wildschweinracks an Holundersauce  
Spätzli und Wildgarnitur 42.00

Hirschhaxe mit Pilzen und Rotwein-  
Preiselbeersauce, Haselnusspätzli  
und Wildgarnitur 42.00

Hirschfilet rosa gebraten mit  
Hagebuttensauce, Spätzli und  
Wildgarnitur 44.00

Rehschnitzel am Stück gebraten,  
Wildrahmsauce, Spätzli und  
Wildgarnitur 45.00

## Ab Zwei Personen

Rehrücken Kreuz zweimal serviert mit  
hausgemachten Spätzli und Wildgarnitur

Preis pro Person 65.00

## Vegetarisch

Eierschwämmiragout im  
Parmesankörbli 25.00

Teigtaschen gefüllt mit Steinpilzen  
und Haselnusssauce 28.00

Wildteller reich garniert mit Spätzli 30.00

## Unsere Empfehlung zur Herbstzeit

Amuse- Bouche

\*

Nüsslisalat mit Eierschwämmli und einem  
Wachtel-Spiegelei

\*\*

Wildkraftbrühe mit Gemüsestreifen und  
Rehbrunoise

\*\*\*

Rehschnitzel am Stück gebraten mit  
Wildrahmsauce, Spätzli und Wildgarnitur

\*\*\*\*

Baumnusstörtchen mit  
Baileysschaum

2-Gang CHF 65.00

3-Gang CHF 73.00

4-Gang CHF 85.00