



Wild-Spezialitäten

Vorspeisen

Steinpilz Crèmesuppe mit Rahmhaube	12.50
Nüsslisalat mit Ei	14.50
mit Waldpilzen in Butter gebraten	17.50
mit Ei und gebratenen Speckstreifen	17.50

Hauptgerichte alle mit Schpätzli, Rotraut, Rosenkohl und glasierte Marroni

Rehpfeffer «Jäger Art» 29.50

Hirschpfeffer «Jäger Art» 27.50

Rehschnitzel an feiner Wildsauce 39.50

Hirschrücken-Medaillons grilliert dazu Kräuterbutter 36.50

Wild Cordon bleu aus Hirschrückenfilet mit Waldpilzen, Rohschinken und Raclettekäse gefüllt 41.50

Vegi-Teller 24.50
Schpätzli, Rotkraut, Rosenkohl und glasierte Maroni + Wildsauce

Rehrücken ab 2 Personen Plattenservice pro Person: 59.50
nur auf Vorbestellung möglich (1 Tag im Voraus)

Im Ofen rosé gebraten, klassisch garniert mit Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Maroni, Mirza-Apfel, Rotwein-Birne Preiselbeer Konfi, Waldpilzen, Wild-Pfeffersauce und Schpätzli

Dessert

Coupe Nesselrode mit Merengues, Vermicelle und Vanille Eis 12.50

Vermicelle mit Vanille Eis und Rahm 12.50

