

# Wildspezialitäten

## Vorspeisen

Kürbiscremesuppe	Fr.	7.00
Wildkraftbrühe mit Wildfleisch und Gemüsebrunoise	Fr.	9.50
Nüsslisalat mit Hirschfilet Streifen	Fr.	18.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei	Fr.	11.50

## Hauptgerichte

Rehschnitzel Mirza mit frischen Eierschwämmchen an Wild-Rahmsauce	Fr.	43.00
Reh-Geschnetzeltes an feiner Wild-Rahmsauce mit frischen Edelpilzen	Fr.	39.50
Rehrücken-Entrecôte mit frischen Eierschwämmchen an einer Wild-Rahmsauce	Fr.	52.50
Hirschfilet rosa gebraten Wildpfeffer-Rahmsauce	Fr.	44.00
Rehrücken Baden-Baden Eierschwämmli-Wildrahmsauce	ab 2 Gästen Fr.	62.00
Vegetarischer Herbstteller	Fr.	30.00

Zu allen Wildgerichten servieren wir Ihnen:  
Preiselbeer-Apfel, Rotkraut, glasierte Maronen sowie  
hausgemachte Knöpfli

## Zum Dessert empfehlen wir Ihnen:

Sibirisches Heidelbeersorbet mit Golden Snow Wodka	Fr.	15.00
Vermicelles Nesselrode mit Vanilleeis und Rahm	Fr.	9.50
Vermicelles mit Meringue und Rahm	Fr.	9.50

## Gourmetmenu ab 2 Gästen

Wildconsommé mit Gemüsebrunoise

Nüsslisalat mit Hirschstreifen

Rehrücken-Entrecôte

Rotkraut und Rosenkohl

Eierschwämmli-Rahmsauce

Preiselbeer Apfel

Spätzli

Sibirisches Heidelbeersorbet  
mit Golden Snow Wodka  
Fr. 75.00 pro Gast