# Wildspezialitäten

#### Vorspeisen

Kürbiscremesuppe Wildkraftbrühe mit Wildfleisch und Gemüsebrunoise Nüsslisalat mit Hirschfilet Streifen Nüsslisalat mit Speck und Ei	Fr. Fr. Fr. Fr.	7.50 10.50 20.50 12.50
<b>Hauptgerichte</b> Rehschnitzel Mirza mit frischen Eierschwämmchen an Wild-Rahmsauce	Fr.	45.00
Reh-Geschnetzeltes an feiner Wild-Rahmsauce mit frischen Edelpilzen	Fr.	42.50
Rehrücken-Entrecôte mit frischen Eierschwämmchen an einer Wild-Rahmsauce	Fr.	56.50
Hirschfilet rosa gebraten Wildpfeffer-Rahmsauce	Fr.	46.00
Rehrücken Baden-Baden ab 2 Gästen Eierschwämmli-Wildrahmsauce	Fr.	66.00
Vegetarischer Herbstteller	Fr.	36.00

## Zu allen Wildgerichten servieren wir Ihnen:

Preiselbeer-Apfel, Rotkraut, glasierte Maronen sowie hausgemachte Knöpfli

### Zum Dessert empfehlen wir Ihnen:

Heidelbeersorbet mit Golden Snow Wodka	Fr.	15.00
Vermicelles Nesselrode mit Vanilleeis und Rahm	Fr.	12.50
Vermicelles mit Meringue und Rahm	Fr	11.50

## Gourmetmenu ab 2 Gästen

Wildconsommé mit Gemüsebrunoise
Nüsslisalat mit Hirschstreifen
Rehrücken-Entrecôte
Rotkraut und Rosenkohl
Eierschwämmli-Rahmsauce
Preiselbeer Apfel

Heidelbeersorbet mit Golden Snow Wodka Fr. 78.00 pro Gast

Spätzli





