

Wildspezialitäten

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe	Fr.	7.50
Wildkraftbrühe mit Wildfleisch und Gemüsebrunoise	Fr.	10.50
Nüsslisalat mit karamellisierten Feigen und Ziegenkäse	Fr.	20.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei	Fr.	12.50
Kabis-Salat mit Speck	Fr.	9.50

Hauptgerichte

Rehschnitzel Mirza mit frischen Eierschwämmchen an Wild-Rahmsauce	Fr.	45.00
Reh-Geschnetzelt 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
Vegetarische Gnocchi mit Alba Trüffeln und Parmesan	Fr.	18.50

Zu allen Wildgerichten servieren wir Ihnen:

Preiselbeer-Apfel, Rotkraut, glasierte Maronen sowie hausgemachte Knöpfli

Gourmetmenu ab 2 Gästen

Wildconsommé mit Gemüsebrunoise

Nüsslisalat mit Hirschstreifen

Rehrücken-Entrecôte

Rotkraut und Rosenkohl

Eierschwämmli-Rahmsauce

Preiselbeer Apfel

Spätzli

Himbeersorbet

mit Himbeergeist

Fr. 78.00 pro Gast

