

Wild-Spezialitäten

🍂 Saisonale Köstlichkeiten – frisch und mit Liebe zubereitet

Kürbissuppe mit Rahm	CHF
Cremige Suppe vom Hokaido Kürbis, verfeinert mit einem Schuss Rahm	12.–

Wintersalat mit sautierten Pilzen	
Bunter Blattsalat mit warmen, in Butter sautierten Pilzen	13.–

Wildschweinragout	
Zartes Ragout vom Wildschwein in Wildrahmsauce	
serviert mit Butterspätzli, Rotkraut, Apfel, glacierten Maroni und Preiselbeeren	30.–

Hasenrückenfilet, rosa gegrillt	
auf Wildrahmsauce, mit Gin verfeinert	
dazu Butterspätzli, Rotkraut, Apfel, glacierten Maroni und Preiselbeeren	38.–

Gebratene Fasanenbrust	
an feiner Wildrahmsauce, mit Orangenlikör veredelt.	
serviert mit Butterspätzli, Rotkraut, Äpfeln, glacierten Maroni und Preiselbeeren.	36.–

Reh-Entrecôte Medaillons, in Butter gebraten	
an feiner Wildrahmsauce mit an der Sonne getrockneten Aprikosen, Zwetschgen	
dazu Butterspätzli, Rotkraut, glacierten Apfel, Maroni und Preiselbeeren	42.–

Hirsch-Entrecôte vom Grill	
an Wildrahmsauce mit grünem Pfeffer	
serviert mit Butterspätzli, Rotkraut, Apfel, glacierten Maroni und Preiselbeeren	40.–

Wildteller ohne Fleisch	
Hausgemachte Butterspätzli, Rotkraut, Apfel, glacierte Maroni, sautierte Pilze	
und Preiselbeeren	26.–

Desserts

Vermicelles mit Rahm, Meringues	Klein 8.– / Gross	12.–
--	-------------------	------

Apfelkuchli		
mit Zimtzucker auf Vanillesauce	Klein 8.– / Gross	12.–