



Wildgerichte

Vorspeise

Hirschcarpaccio mit Nüssen, Parmesan, Alt-Balsamico und Olivenöl 18.50

Suppe

Kürbiscremesuppe mit Amaretto und Ingwer 11.50

Pilzcremesuppe mit Creme fraiche und Trüffel geraspelt 11.50

Salat

Herbstsalat mit Trauben, Nüssen und Alt-Balsamico Dressing 10.50

Traditionelle Wildhauptgerichte

Gampfeffer o. Hirschkraut Maroni, Rotkraut, Spätzli, Preiselbeer Birne 29.50

Hirschleber „Veneziana“ mit Rösti 32.50

Wildhackbraten mit Pilzsauce, Rotkraut und Kartoffelpüree 29.50

Rehschnitzel mit Wildrahmsauce 39.50
Maroni, Broccoli, Rosenkohl und Trüffelpolenta

Rehrücken als Tellergericht, mit Cognac-Wildrahmsauce, Rotkraut, Rosenkohl, Broccoli, Pilze, Maroni, Spätzli und Preiselbeer Birne 46.50

Vegetarisches Gerichte

Herbstteller-Wildbeilagen 29.50

Dessert

Vermicelles mit Meirinqueschale, Beeren, Vanilleeis und Rahm 14.50

Aprikosenknödel mit Zwetschgenkompott, Zimteis und Rahm 14.50

Dazu ein Glas Liebestrunk, Blauburgunder Barrique, J.J.Rohner, Fläsch 1dl. 8.50

Ein Muss zu den Wildgerichten