



Wildgerichte

Vorspeise

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

Suppe

Kürbiscremesuppe mit Amaretto und Ingwer 11.50

Salat

Herbstsalat mit Trauben, Nüssen und Alt-Balsamico Dressing 10.50

Traditionelle Wildhauptgerichte

Bisonwurst mit Steinpilzfettucchini 24.50

Hirsch, Gamspfeffer oder Rehragout,
Maroni, Rotkraut, Spätzli, Preiselbeerirne 32.50

Hirschsteak mit Barolosauce und Steinpilzfettucchini 39.50

Wildhackbraten mit Pilzsauce, Rotkraut und Kartoffelpüree 29.50

Rehschnitzel mit Wildrahmsauce 39.50
Wildgarnitur

Rehrücken als Tellergericht, mit Cognac-Wildrahmsauce,
Wildgarnitur 46.50

Dessert

Vermicelles mit Meirinqeschale, Beeren, Vanilleeis und Rahm 14.50

Zwetschgenknödel mit Zwetschgenkompott, Zimteis und Rahm 14.50

Dazu ein Glas Liebestrunk, Blaufränkischer, Jagini, Moric 2007 1dl. 8.50

Ein Muss zu den Wildgerichten.