Wildkarte

Salate

Nüsslisalat nature kleine P	Fr. ortion Fr.	11.00 9.00
Nüsslisalat "Mimosa" mit Ei und Brotcroûtons	Fr.	
kleine P Nüsslisalat Pantheon mit Speck, Waldpilzen und Brotcroûtons kleine P	Fr.	10.50 18.00 14.00
Apero Plättli «Jäger» Hirsch- und Wildschwein- Schinken, geräucherte französische Wildentenbrust, garniert mit Bergkäse	Fr.	
Suppen		
	_	
Kürbiscrèmesuppe vom Butternusskürbis mit Marroni Splitter Steinpilzsuppe mit Kräuterschaum	Fr. Fr.	9.50 9.00
Fleischgerichte		
. I to to the second se		
Rehschnitzel an Whiskeyrahmsauce	Fr.	48.00
Butterzarte Rehschnitzel serviert mit Rotkraut, Rosenkohl, Marroni		
und Preiselbeer Birne		
Wild-Geschnetzeltes	Fr.	40.00
Zartes Geschnetzeltes von Reh und Hirsch an Steinpilzsauce.		10100
serviert mit Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Preiselbeer Birne		
Hirochafoffor löggraph"	Ex	29.00
Hirschpfeffer "Jägerart" mit Rosenkohl, Marroni und Preiselbeer Birne	FI.	29.00
The Resember , Walter and Presember 2011		
Als Beilage zu allen Fleischgerichten servieren wir u hausgemachten Spätzli	ınsere	
Vegetarisches		
Herbst-Teller	Fr.	29.00
Bunter Gemüseteller mit Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Preiselbeer Birne und hausgemachte Spätzli		
Safran Risotto mit Steinpilzen und Parmesanspänen	Fr.	30.00
kleine P		24.00
Apfel-Calvados Risotto mit Gorgonzola	Fr.	
kleine P	ortion Fr.	22.00

Fleischdeklaration: Unser Wildfleisch kommt je nach Lieferung aus der Schweiz, Österreich, Ungarn oder den restlichen EU Ländern