

## **Wild auf Wild...**

### **Vorspeisen**

**Nüsslisalat mit Ei und Hausdressing** CHF 12.00  
zusätzlich mit gebratenem Speck CHF 13.50

**Nüsslisalat mit Wildschweinrohschinken**  
Trauben, geröstete Haselnüsse  
und Portwein-Dressing CHF 16.00

**Hirsch-Carpaccio mit süss-sauren Quitten**  
Sbrinz-Flocken und schwarzen Baumnüssen CHF 18.00

### **Suppen**

**Kürbissuppe**  
mit Apfel und Curry CHF 9.00

**Kartoffel-Lauchsuppe**  
mit gebratenem Speck CHF 9.50

## Hauptgänge

### **Pastetli mit Hirschgeschnetzeltem und Waldpilzen**

begleitet von herbstlichen Beilagen CHF 38.00

### **Wildhacktätschli mit Steinpilz-Rahmsauce**

Kürbis-Kartoffelstock und Herbstgemüse CHF 24.00

### **Rehschnitzel mit Preiselbeer-Rahmsauce**

Knöpfli und herbstlichen Beilagen CHF 42.00

### **Hausgemachter Rehpfefter Jäger Art**

Knöpfli und herbstlichen Beilagen CHF 29.00

### **Wildsau-Koteletts mit Steinpilz-Rahmsauce**

Kürbis-Kartoffelstock und Herbstgemüse CHF 42.00

Vegetarisch:

### **Herbstliche Wildbeilagen**

alles Wilde ohne Wild CHF 22.00

Unser Reh- und Hirschfleisch kommt ausschliesslich aus einheimischer Jagt. Das Wildsaufleisch stammt aus der Schweiz und aus dem Elsass.

alle Preise inklusiv MwSt.

## Desserts

### Vermicelles

mit Meringue und Rahm

CHF 9.00  
klein CHF 6.50

### Coupe Nesselrode

Vermicelle mit Vanilleglace und Rahm

CHF 11.50  
klein CHF 8.50

### Marroni-Cupcake

mit Zwetschgenkompott und Zwetschgensorbet

CHF 12.00

### Lauwarmer Schokoladenkuchen

mit Zwetschgenkompott  
und Sauerrahm-Meringueparfait

CHF 10.00

### Crème Brûlée

garniert mit saisonalen Früchten

CHF 8.00