



Wildkarte 2024

Vorspeisen

<i>Frische Steinpilzsuppe</i>	<i>Fr. 9.80</i>
<i>Frische Kürbissuppe mit Crouton</i>	<i>Fr. 9.80</i>
<i>Pilzpastetli mit Herbstgemüse</i>	<i>Fr. 19.50</i>
<i>Blattsalat mit Crouton & Speck</i>	<i>Fr. 13.50</i>

Hauptgerichte

<i>Hirschpfeffer „Maison“, aus freier Wildbahn mit Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Frucht und hausgemachte Spätzli</i>	<i>Fr. 36.00</i>
<i>Hirschentrecôte an Calvados - Wildsauce Rosenkohl, Marroni und Rotkraut, Frucht hausgemachte Spätzli</i>	<i>Fr. 39.50</i>
<i>Hirschstroganoff an feiner Paprikarahmsauce, herbstliche Garnitur hausgemachte Spätzli</i>	<i>Fr. 38.50</i>
<i>Hirschgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce hausgemachte Spätzli, herbstliche Garnitur</i>	<i>Fr. 38.50</i>
<i>Toast * Diana * Hirschgeschnetzeltes auf Toast & Spätzli</i>	<i>Fr. 27.50</i>
<i>Vegiteller Rosenkohl, Marroni und Rotkraut, Frucht hausgemachte Spätzli, Wildrahmsauce</i>	<i>Fr. 28.50</i>
<i>Toast mit Waldpilzsauce Herbstgemüse</i>	<i>Fr. 26.50</i>

unser Wild stammt aus Österreich / EU aus freier Wildbahn

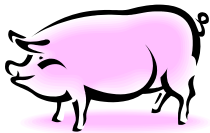


Herbstdessert

<i>½ Vermicelles mit oder ohne Glace mit Kirsch</i>	<i>Fr. 9.00</i>
<i>Vermicelles mit Rahm mit Kirsch</i>	<i>Fr. 11.00</i>
<i>Coupe Nesselrode mit Merinques & Rahm, Vanilleglace</i>	<i>Fr. 12.00</i>
<i>Rotweinzwetschgen mit Zimtglace</i>	<i>Fr. 11.00</i>
<i>Apfelstrudel mit Vanilleglace</i>	<i>Fr. 11.00</i>
<i>Hausgemachte Caramelköppli garniert</i>	<i>Fr. 9.50</i>



*wir servieren Ihnen unser Wild
ab Mittwoch 04. September
bis mitte Oktober*



*ab Mittwoch 16. Oktober bis Sonntag 24. November
servieren wir täglich unsere bestbekannte Metzgete!*

Ruhetag: Sonntag ab 17.00h & Montag / Dienstag