

Wildspezialitäten

Hausgemachte Wildrahmsuppe mit Brotcrouçons CHF 9.80
Homemade game cream soup with bread croutons

Förstersalat CHF 22.80

gemischte Blattsalate mit frischen Eierschwämmen, Baumnüssen, Speckstreifen und Brotcrouçons ½- Portion CHF 12.80
Leaf salads with fresh chanterelles, walnuts, bacon and bread croutons

Hirschschnitzel vom Grill CHF 27.80

an hausgemachter Wildrahmsauce serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Apfelstück mit Preiselbeeren
Grilled roe deer escalope with delicious game cream sauce and homemade spaetzle, red cabbage, Brussels sprouts, chestnut and apple with cranberry

Hirschpfeffer CHF 25.80

an hausgemachter, würziger Beize, serviert mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Marroni und Apfelstück mit Preiselbeeren
Jugged deer stew with homemade marinade and homemade spaetzle, red cabbage, chestnut, apple with cranberry

Rehpfeffer CHF 28.50

an hausgemachter, würziger Beize, serviert mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Marroni und Apfelstück mit Preiselbeeren
Jugged roe deer stew with homemade marinade and homemade spaetzle, red cabbage, chestnut, apple with cranberry

Wildschweinfilet-Medaillons CHF 28.90

an hausgemachter Wildrahmsauce serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Apfelstück mit Preiselbeeren
Medaillons of boar with delicious game cream sauce and homemade spaetzle, red cabbage, Brussels sprouts, chestnut and apple with cranberry

Hirschgeschnetzeltes CHF 25.80

an delikater Wildrahmsauce, serviert mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Marroni und Apfelstück mit Preiselbeeren
Sliced deer with delicious game cream sauce served with homemade spaetzle, red cabbage, chestnut, apple with cranberry

Wild-Vegi-Teller CHF 23.80

Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, frische Eierschwämme und Apfelstück mit Preiselbeeren
Vegetarian game plate with homemade spaetzle, fresh chanterelles, red cabbage, chestnut, apple with cranberry and brussels sprouts