

vorspeisen | suppen

nüssli-salat 12.50
an himbeerdressing,
eingelegte schwarze frümsner nüsse
und trauben

zusätzlich mit geräucher entenbrust 16.50

hirsch-roastbeef 17.50
kalt, dünn aufgeschnitten,
mit tartarsauce, kürbis-chutney
und salatsträusschen
an hellem balsamico-honig-dressing

eierschwämmli-crèmesuppe 9.50
mit getrockneten wildblüten

wild-bouillon 9.50
mit wachtelei vom grabserberg
und streifen vom hirsch-rohschinken

vegetarisch

rösti-kugeln 24.50
gefüllt mit bergkäse vom grabserberg
auf pilz-ragout

teller schuss ohne treffer 25.50
spätzli, rosenkohl, rotkraut, marroni,
pilze, kürbis, trauben, preiselbeerfrucht
dazu rahmsauce

hauptgänge

hirsch-cordon-bleu 33.50
gefüllt mit hirsch-rohschinken
und grabser bergkäse,
pommes-frites, rosenkohl,
und preiselbeeren

reh-pfeffer jäger-art 33.50
mit speckwürfel, silberzwiebeln, croûtons,
spätzli, rosenkohl, rotkraut,
marroni und preiselbeerfrucht

reh-schnitzel 39.50
an wildrahmsauce,
spätzli, pilze, rosenkohl, rotkraut,
marroni und preiselbeerfrucht

hirsch-entrecôte 41.50
mit preiselbeerbutter und kürbis-chutney,
röstikugeln, rosenkohl, rotkraut,
marroni und preiselbeerfrucht

wild-geschnetztes reh & hirsch 35.50
an eierschwämmli-sauce,
spätzli, rosenkohl, rotkraut,
marroni und preiselbeerfrucht

unser wild-hit

wild-trio auf heissem stein
entrecôte vom reh und hirsch
und wildschwein-filet
210g 44.00
300g 54.00

beilagen und saucen
zum fleisch servieren wir spätzli
an wildrahmsauce, preiselbeeren,
steinpilzbutter und kürbis-chutney

andere beilagen je nach verfügbarkeit
z.b. kroketten, pommes-frites etc.

portion rotkraut mit marroni 6.50
kleiner nüsslisalat 9.50