



saison
wildspezialitäten



**deklaration der
14 allergene**

- a - glutenhaltiges getreide
- b - krebstiere
- c - eier
- d - fische
- e - erdnüsse
- f - sojabohnen
- g - milch, auch laktose
- h - schalenfrüchte, nüsse
- l - sellerie
- m - senf
- n - sesam
- o - schwefeldioxid & sulfite
- p - lupinen
- r - weichtiere

für detailliertere informationen zu den oben erwähnten allergenen fragen sie bitte das servicepersonal.

bitte fragen sie unser servicepersonal, es gibt viele alternativen um spontan auf ihre allergenen essenswünsche einzugehen.

deklaration fleisch

reh: schweiz und österreich | hirsch: schweiz, europa
wildschwein: deutschland

alle preise in chf inkl. 7,7% mwst.

vorspeisen und suppen

nüssli-salat	13.50
an einem huusbier-dressing mit trauben und rheintaler ribelmais-chips	
zusätzlich mit gebratenen steinpilzen	17.50
hirsch-trockenfleisch-alkäse-carpaccio	17.50
mit rapsöl vom grabser wunnhof, birne, marroni und salatsträusschen	
crèmesuppe vom hokkaidokürbis	9.50
mit kokosmilch, schwarzen brotcroûtons sauerrahm und getrockneten wildblüten	
steinpilz-bouillon	9.50
mit wachtelei vom grabserberg	

hauptgänge

hirsch-schnitzel-burger	27.50
mit preiselbeer-bbq-sauce und blaukraut-apfel-salat im mais-chili-bun dazu steakhouse-fries	
reh-pfeffer jäger-art	35.50
mit speckwürfel, silberzwiebeln, croûtons, spätzli, rosenkohl, rotkraut, marroni und preiselbeerfrucht	
reh-schnitzel	41.50
an wildrahmsauce spätzli, pilze, rosenkohl, rotkraut, marroni und preiselbeerfrucht	
hirsch-entrecôte	42.50
mit gin-zitronenbutter kartoffel-kroketten, rosenkohl, rotkraut, marroni und preiselbeerfrucht	
geschnetzeltes vom reh & hirsch	36.50
gemischt mit trauben an eierschwämmli-sauce auf feigen-pecorino-agnolotti	

vegetarisch

feigen-pecorino-agnolotti	25.50
mit kürbis, nüssen, parmesan und kürbiskern-pesto	
teller schuss ohne treffer	26.50
spätzli, rosenkohl, rotkraut, marroni, pilze, kürbis, trauben, preiselbeerfrucht dazu rahmsauce	

unser wild-hit

reh und hirsch auf heissem stein	42.00
rehbäggli und hirsch-entrecôte 200g	
wir braten das fleisch nur an und sie braten es auf dem heissen stein nach ihrem gusto fertig.	
beilagen und saucen	
zum fleisch servieren wir steakhouse-fries, preiselbeeren, gin-zitronenbutter und haussauce	
andere beilagen je nach verfügbarkeit z.b. kroketten, pommes-frites etc.	
kleiner nüsslisalat separat	9.50