

wildkarte

vorspeisen | suppe

nüssli-salat	13.50
an hellem acetodressing mit trauben, nüssen und sprossen	
zusätzlich mit gebratenen eierschwämmli	17.50
apero-plättli	17.50
mit reh-schinken, hirsch-mostbröckli, wildschwein-rohschinken, grabser bergkäse und feigensenf	
kürbis-süsskartoffelsuppe	9.50
mit orientalischen gewürzen, datteln, kürbiskernöl, und hausgebackener blättermantelstange	

vegetarisch / vegan

trüffel-arancini (vegan)	26.50
dazu eierschwämmli-ragout mit trauben und marroni	
teller schuss ohne treffer	26.50
spätzli, rosenkohl, rotkraut, marroni, pilze, kürbis, trauben, preiselbeerfrucht dazu rahmsauce	

hauptgänge

hirsch-cordon-bleu	34.50
gefüllt mit wildschwein-rohschinken und grabser bergkäse dazu steakhouse-fries und gemüse	
reh-pfeffer jäger-art	35.50
mit speckwürfel, silberzwiebeln, croûtons, dazu spätzli, rosenkohl, rotkraut, marroni und preiselbeerfrucht	
reh-schnitzel	41.50
an wildrahmsauce, dazu spätzli, pilze, rosenkohl, rotkraut, marroni und preiselbeerfrucht	
hirschrücken-medailleurs	42.50
an preiselbeerjus mit gin dazu trüffel-arancini, kürbisspalte, rotkraut, marroni und preiselbeerfrucht	
geschnetzeltes vom reh & hirsch	36.50
mit trauben an eierschwämmli-sauce dazu spätzli, rosenkohl, rotkraut, marroni und preiselbeerfrucht	

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, kräuterbutter und haussauce

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

kleiner nüsslisalat separat	9.50
-----------------------------	------