

wildkarte

vorspeisen | suppe

nüsslisalat an hellem balsamico-dressing mit granatapfelkernen, baumnusskernen und eingelegte schwarze frümsner nüsse	14.00
zusätzlich mit geräucherter entenbrust	18.00
duo vom reh-tatar & hirsch-roastbeef mit tartarsauce , kürbis-carpaccio, preiselbeeren, rucola, parmesan-cracker, toast und butter	19.00
kürbis-kokos-suppe verfeinert mit chili und marroni-crumbles	10.00

vegetarisch / vegan

steinpilz-risotto mit baumnüssen, gebackenem kürbis und marinierten rosenkohlblättern	27.00
teller schuss ohne treffer mit spätzli, rosenkohl, rotkraut, marroni, pilze, kürbis, trauben, preiselbeerfrucht dazu rahmsauce	28.00

hauptgänge

hirsch cordon-bleu gefüllt mit wildschwein-rohschinken und grabser bergkäse, dazu preiselbeeren, pommes frites und gemüse	35.00
rehpfeffer jäger-art mit speckwürfel, silberzwiebeln, croûtons, dazu spätzli, rosenkohl, rotkraut, marroni und preiselbeerfrucht	36.00
rehschnitzel an wildrahmsauce, dazu spätzli, pilze, rosenkohl, rotkraut, marroni und preiselbeerfrucht	42.00
medaillons vom hirschrücken mit feigen-chutney dazu steinpilz-risotto, gebackener kürbis rosenkohl und preiselbeerfrucht	43.00
geschnetzeltes vom reh & hirsch gemischt mit trauben, an wildrahmsauce verfeinert mit üsserem huusgin und heidelbeeren, dazu spätzli, rosenkohl, rotkraut, marroni und preiselbeerfrucht	37.00

unser wild-hit

reh und hirsch auf heissem stein rehbäggli und hirsch-entrecôte 200g	42.00
---	-------

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 pommes frites,
preiselbeeren, kräuterbutter und haussauce

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

kleiner nüsslisalat separat	10.00
-----------------------------	-------