



— Wildkarte —

Nüsslisalat

Eierschwämmli | Roh-Ess-Speck | Croûtons | French oder Italian Dressing
14.50

Reh-Tatar

Preiselbeer | Steinpilze | Toast
19.50

Kürbissuppe

Kürbiskerne | Öl | Gingerbread
12.-

Rehgeschnetzelt

Granatapfel-Jus
36.-

Hirschragout

Silberzwiebel | Croûtons | Speck
32.-

Geschmorter Wildschweinbraten

Gremolata
31.-

Hirsch Saltimbocca

Portwein-Jus
33.-

Hirsch Cordon Bleu

Mostbröckli | Alpkäse
34.-

Dazu servieren wir:

Hausgemachte Kräuterspätzli
Apfel-Blaukraut
Marroni
Rosenkohl
Weissweinbirne
Preiselbeer



Rehrücken «Sous-Vide» gegart

Brombeer | Hokkaido | Rosenkohl | Schokosauce
41.-

Vegetarischer Wildteller

Blaukraut | Hausgemachte Kräuter Spätzli | Marroni | Weisswein Birne | Kürbis | Rosenkohl
26.-

Hokkaido im Kokosmantel

Kürbispüree | gebratene Waldpilze
24.-

Vermicelles

Meringues | Rahm
9.-

Coupe Nesselrode

12.-

Hausgemachtes Zimtglace

Rotweinzwetschen | Lebkuchencrumble
12.-