

Wildkarte

Suppe

Frische Kürbissuppe mit Kernen, Oel und Schlagrahm	Fr. 8.50
Wildrahmsuppe mit Eierschwämmli und Cassisschaum	Fr. 10.50

Kalte Vorspeise

Nüsslisalat mit Apfeldressing, geschnetzelten Rehfleischstreifen, und Marroni	Fr. 15.00
Wildterrinen Hubertus garniert mit herbstlichem Salat und Zwetschgen-Preiselbeer Chutney	Fr. 14.00

Warme Vorspeise

Waldpilzragout auf Röstli-Toast	Fr. 13.50
---------------------------------	-----------

Hauptgericht

Rehpfeffer Förster Art Hausgemachte Spätzli, Grenadine Baby-Birne, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni	Fr. 29.50
Wildschweinfilet an Wildrahmsauce Nüdeli, Grenadine Baby-Birne Rosenkohl, Rotkraut und Marroni	Fr. 38.50
Rehschnitzel Mirza an Wildrahmsauce Hausgemachte Spätzli, Grenadine Baby-Birne, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni	Fr. 39.50
Rehrücken am Stück (ab 2 Pers. am Tisch tranchiert) an Wildrahmsauce Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni mit Baby Birne	p.Pers Fr. 63.00

Vegetarisch

Ravioli gefüllt mit Kürbis und Eierschwämmli an einer feinen Kräuterrahmsauce	Fr. 19.50
Herbstgemüseteller mit Spätzli	Fr. 25.50

Deklaration: Reh, Hirsch, Wildschwein (EU)