



Vorspeisen

Marronisüppchen mit Rahmhaube *	12.00
Carpaccio vom kalten Hirschentrecôte mit Symphonie von Blattsalaten	22.50
Streifen von hauseigenem Reh-Salsiz mit Salatbukett an Orangen-Vinaigrette	19.50

Hauptspeisen

	Kleine Portion	Grosse Portion
Vegi-Teller mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien und frischen Eierschwämmli *	21.50	26.50
Hirschpfeffer nach „Jägerart“	24.50	29.50
Rehgeschnetzertes an Preiselbeersauce	35.50	40.50
Zarte Hirschfiletmédailles an Calvadosauce		45.00
Schmorbraten vom Wildschwein nach „Art des Chefs“	27.00	32.00

Beilagen

Zu all diesen Gerichten servieren wir Ihnen:
Rotkraut und Rosenkohl sowie glasierte Kastanien
und wahlweise
Spätzli, Pazöggel oder Kartoffel-Gratin.

* vegetarische Gerichte





Krönender Abschluss der Wildgenüsse

	Kleine Portion	Grosse Portion
Coupe Nesselrode, Vanille-Eisbecher mit Kastanienpüree, Meringues und Rahm	10.00	12.00
Vermicelles, Kastanienpüree mit Meringues und Rahm	9.00	11.00

Was wäre der beste Wildgenuss ohne den dazu passenden Rebensaft?

Flaschenweine im Offenausschank

Jeninser Pinot Noir AOC, von Salis	2017	pro dl 75cl	7.70 50.00
Le Cupole IGT (Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot) Trinoro, Toscana	2016	pro dl 75cl	10.50 68.00
Venta Las Vacas DO, (Tempranillo) Uvas Felices, Ribera del Duero	2016	pro dl 75cl	8.30 54.00

Herkunftsdeklaration:

Unser Wild stammt **vorwiegend** aus einheimischer Jagd sowie aus A und D.

