



## 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

	<b>Kleine Portion</b>	<b>Grosse Portion</b>
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





## Auf Vorbestellung

( ab 2 Personen und nur abends)

Zart gebratener Rehrücken, auf einer Platte präsentiert, mit delikaten Beilagen	pro Person	57.00
--	------------	-------

## Kronender 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
Soliter Barbera d'Asti DOCG (Barbera) Pescaja, Piemont	2017	pro dl 75cl	7.60 49.00
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.

