



## Vorspeisen

Marronisüppchen mit Rahmhaube *	14.50
Kürbisrahmsuppe *	14.50
„GWunderwaldsalat“, Blattsalatbukett mit Streifen von warmem Rehfleisch und Birnen an Johannisbeer-Vinaigrette	22.50

## Hauptspeisen

	Kleine Portion	Grosse Portion
Vegi-Teller mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien und frischen Eierschwämmli *	24.50	29.50
Hirschkpfeffer nach „Jägerart“	28.00	33.00
Rehgeschnetzelttes an Preiselbeersauce	38.00	43.00
Zarte Hirschfiletmédailles an Pommery-Senfsauce		45.00
Schmorbraten vom Wildschwein nach „Art des Chefs“	32.00	37.00

## 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 bis 6 Personen und nur abends)

Zart gebratener Rehrücken, auf einer Platte präsentiert,  
mit delikaten Beilagen pro Person 63.00

## Krönender Abschluss der Wildgenüsse

	Kleine Portion	Grosse Portion
Coupe Nesselrode, Vanille-Eisbecher mit Kastanienpüree, Meringues und Rahm	11.00	13.00
Vermicelles, Kastanienpüree mit Meringues und Rahm	10.00	12.00

## Was wäre der beste Wildgenuss ohne den dazu passenden Rebensaft?

### Flaschenweine im Offenausschank

Malanser Pinot Noir Spätlese Barrique AOC, von Salis	20/21	pro dl 75cl	8.70 56.00
Pinea DOC, (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) Tenuta Ceralti, Bolgheri/Toscana	2018	pro dl 75cl	9.90 64.50
Les Terrasses Velles Vinyes DOCa, (Garnacha, Samsó) Alvaro Palacios, Priorat	18/19	pro dl 75cl	10.00 65.00

### Herkunftsdeklaration:

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

