

# WILDSPEZIALITÄTEN

## SUPPE

- 360 **Steinpilzcremesuppe** 9.20  
Rahmhaube mit Mandeln
- 361 **Kürbisc cremesuppe** 9.20  
Rahmhaube mit Croutons
- 362 **Hausgemachte Capunz** 12.20  
in Bouillon mit Rahm mit Parmesan überbacken

## SALAT

- 363 **Herbstsalat** 14.80  
mit geräuchertem Wildlachsstreifen  
und Balsamico

## HAUPTGERICHTE

- 373 **Carpaccio vom Hirsch** 28.80
- 374 aus zartem Hirschrückenfilet  $\frac{1}{2}$  22.80  
mit Parmesan und Olivenöl
- 375 **Maismond mit Steinpilzen** 19.80
- 376 mit Parmesan überbacken  $\frac{1}{2}$  14.80
- 378 **Wildschweinpfeffer „Försterinnenart“** 31.80  
mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl  
gefülltem Apfel, Rotweinbirne, Marroni
- 380 **Rehpfeffer „Hausfrauenart“** 32.80  
mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl  
gefülltem Apfel, Rotweinbirne, Marroni
- 382 **Rehschnitzel „Mirza“** 37.80  
an Wildrahmsauce mit Preiselbeeren  
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,  
gefülltem Apfel, Rotweinbirne, Marroni

inkl. 8% MwSt. in Schweizer Franken

- 
- 384 **Rehschnitzel „Hubertus“** 39.80  
an Steinpilzrahmsauce,  
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni  
garniert mit Früchten
- 386 **Rehgeschnetzeltes „Calvados“** 34.80  
an Paprika Calvadosrahmsauce mit  
Apfelwürfeli, Spätzli, Rotkraut,  
Rosenkohl und Marroni
- 388 **Hirschentrecôte** 38.80  
an Wildrahmsauce mit Preiselbeeren,  
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni  
garniert mit Früchten
- 390 **Vegi Wildgemüseteller „Sternen“** 25.80  
an Steinpilzrahmsauce,  
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni  
garniert mit Früchten
- 392 **Rehrücken „Jägerart“** *Tellerservice* 47.80  
mit frischen Pilzen garniert,  
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni  
garniert mit Früchten
- 393 **Rehrücken „Jägerart“** *Plattenservice ab zwei Pers.* 55.80  
mit frischen Pilzen garniert,  
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni  
garniert mit Früchten
- 394 **Entenbrust rosa gebraten** 29.80  
an Jägersauce,  
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni  
garniert mit frischen Pilzen
- 396 **Bisonfilet** 52.80  
an Jägersauce,  
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni  
garniert mit frischen Pilzen

# SAISON GOURMET MENU

**Kürbiscremesuppe**  
mit Rahmhaube und Croutons

\*\*\*\*\*

**Herbstsalat**  
mit geräuchertem Wildlachsstreifen

\*\*\*\*\*

**Carpaccio vom Hirsch**  
mit Parmesan

\*\*\*\*\*

**Rehrücken rosa gebraten**  
an Wildrahmsauce  
Hausgemachte Spätzli  
Rotkraut, Rosenkohl  
und glasierte Marroni  
garniert mit Früchten

\*\*\*\*\*

**Waldbreeren Sorbet**  
mit Maraschino

Ab zwei Personen  
Preis pro Person 76.80  
inkl. 8% MwSt. in Schweizer Franken