

# Wildspezialitäten

## Suppe

- 360 **Steinpilzcremesuppe** 9.20  
Rahmhaube mit Mandeln  
Porcini-creamsoup served with whipped cream and almonds
- 361 **Kürbisc-cremesuppe** 9.20  
Rahmhaube mit Croutons  
Creamy pumpkin soup with whipped cream and croutons

## Salat

- 363 **Herbstsalat** 15.80  
mit geräuchertem Wildlachsstreifen  
und Balsamico  
Autumn salad with smoked salmon and balsamic

## Hauptgerichte

- 373 **Carpaccio vom Hirsch** 28.80  
374 aus zartem Hirschrückenfilet ½ 24.80  
mit Parmesan und Olivenöl  
Venison carpaccio with parmesan and olive oil
- 378 **Wildschweinpfeffer „Försterinnenart“** 29.80  
mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl  
gefülltem Apfel, Rotweinbirne, Marroni  
Boarstew served with spätzli, red cabbage, brussel sprouts, filled baked apple,  
red wine poached pear and caramelized chestnuts
- 380 **Rehpfeffer „Hausfrauenart“** 30.80  
mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl  
gefülltem Apfel, Rotweinbirne, Marroni  
Deerstew served with spätzli, red cabbage, brussel sprouts, filled baked apple,  
red wine poached pear and caramelized chestnuts

- 382 **Rehschnitzel „Mirza“** 37.80  
 an Wildrahmsauce mit Preiselbeeren  
 Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,  
 gefülltem Apfel, Rotweinbirne, Marroni  
 Deer schnitzel on a creamy sauce topped with cranberries served with spätzli, red  
 cabbage, brussel sprouts, fiilled baked apple, red wine poached pear and  
 caramelized chestnuts
- 384 **Rehschnitzel „Hubertus“** 39.80  
 an Steinpilzrahmsauce,  
 Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni  
 garniert mit Früchten  
 Deer schnitzel on a creamy porcini sauce served with spätzli, red cabbage, brussel  
 sprouts, fiilled baked apple, red wine poached pear and caramelized chestnuts
- 386 **Rehgeschnetzeltes „Calvados“** 36.80  
 an Paprika Calvadosrahmsauce mit  
 Apfelwürfeli, Spätzli, Rotkraut,  
 Rosenkohl und Marroni  
 Deer stripes in a creamy sauce with Calvados and apple pieces served with spätzli,  
 red cabbage, brussel sprouts, fiilled baked apple, red wine poached pear and  
 caramelized chestnuts
- 388 **Hirschentrecôte** 40.80  
 an Wildrahmsauce mit Preiselbeeren,  
 Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni  
 garniert mit Früchten  
 Venison Entrecote on a creamy sauce topped with cranberries served with spätzli,  
 red cabbage, brussel sprouts, fiilled baked apple, red wine poached pear and  
 caramelized chestnuts
- 390 **Vegi Wildgemüseteller „Sternen“** 27.80  
 an Steinpilzrahmsauce,  
 Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni  
 garniert mit Früchten  
 Vegetarian seasonal plate with a creamy porcini sauce served with spätzli, red  
 cabbage, brussel sprouts, fiilled baked apple, red wine poached pear and  
 caramelized chestnuts

- 392 **Rehrücken „Jägerart“** *Tellerservice* 47.80  
mit frischen Pilzen garniert,  
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni  
garniert mit Früchten  
Deer back filet garnished with fresh mushrooms served with spätzli, red cabbage,  
brussel sprouts, fiilled baked apple, red wine poached pear and caramelized  
chestnuts
- 393 **Rehrücken „Jägerart“** *Plattenservice ab zwei Pers.* 55.80  
mit frischen Pilzen garniert,  
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni  
garniert mit Früchten  
Deer back filet served on a big platter, carved at the table, available for 2 people  
or more garnished with fresh muschrooms served with spätzli, red cabbage,  
brussel sprouts, fiilled baked apple, red wine poached pear and caramelized  
chestnuts
- 396 **Wildschweinfilet** 35.80  
an Preiselbeerrahmsauce  
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni  
garniert mit frischen Pilzen  
Boarfilet on a cranberries sauce  
served with spätzli, red cabbage, brussel sprouts, fiilled baked apple, red wine  
poached pear and caramelized chestnuts

# *Saison Gourmet Menu*

## **Kürbiscremesuppe**

mit Rahmhaube und Croutons

Creamy pumpkin soup topped with whipped cream and croutons

\*\*\*\*\*

## **Herbstsalat**

mit geräuchertem Wildlachsstreifen

Autumn salad with smoked salmon

\*\*\*\*\*

## **Carpaccio vom Hirsch**

mit Parmesan

Venison carpaccio with parmesan

\*\*\*\*\*

## **Rehrücken rosa gebraten**

an Wildrahmsauce

Hausgemachte Spätzli

Rotkraut, Rosenkohl

und glasierte Marroni

garniert mit Früchten

Deer back filet on a creamy mushroom sauce served with spätzli,  
red cabbage, brussel sprouts, filled baked apple,  
red wine poached pear and caramelized chestnuts

\*\*\*\*\*

## **Zwetschgen Sorbet**

mit Vieille Prune

Prune sherbet with vieilli prune

Ab zwei Personen

Preis pro Person 85.80

Available for 2 people or more\$

Price per person 85.80

inkl. MwSt. in Schweizer Franken