

Wild - Gerichte 2022

Vorspeisen

Wildrahmsuppe

mit Waldpilzen und knusprigen Brotcroustons

CHF 9.50

Kürbiscremesuppe

vom Hokkaido mit Kürbiskernöl

CHF 9.50

Nüsslisalat

an hausgemachtem Dressing
mit sautierten Pilzen,
Speckwürfel und gehacktem Ei

CHF 14.50

Hausgemachte Kürbis-Spätzli

mit gebratenen Austernsaitlingen
an einer Wildjusrahmsauce

als Hauptgang CHF29.50



Wildgeschnetzeltes

an einer sämigen Wildrahmsauce
mit Pilzen, Rotkraut, Rosenkohl,
Marroni, Preiselbeerapfel
und hausgemachte Spätzli

CHF 32.50

Filet vom Wildschwein

rosa gebraten an einer leichten Preiselbeersauce
mit Rotkraut, Rosenkohl,
Marroni, Preiselbeerapfel
und hausgemachten Spätzli

CHF 39.50

Rehpfeffer

Feinstes Rehfleisch in einem kräftigen Sud über Tage eingelegt,
liebevoll gekocht und feinen Gewürzen verfeinert.

Diese Spezialität servieren wir Ihnen
mit gebratenen Pilzen, Rotkraut, Rosenkohl,
Marroni, Preiselbeerapfel
und hausgemachten Spätzli

CHF 38.50

Wilde - Dessert 2022



Vermicelles

mit Rahm	CHF 9.50
mit Vanilleglace	CHF 9.50
mit Meringues	CHF 9.50
mit zwei Zutaten	CHF 12.50
mit drei Zutaten	CHF 14.50

Öpfelchüchli

mit Rahm	CHF 9.50
mit Vanilleglace	CHF 9.50
mit Vanillesauce	VHF 9.50
mit zwei Zutaten	CHF 12.50
mit drei Zutaten	CHF 14.50

Rotweinzwetschgen

mit Vanilleglace	CHF 12.50
mit Vieille Prune	CHF 12.50
mit beidem	CHF 14.50