

# Werden Sie wild auf Wild

Kürbiserzmesüppchen mit gerösteten Kürbiskernen	Fr. 7.50
Gemischter Blattsalat mit Pfifferlingen und Waldfrüchten	Fr. 12.00
Kleiner Wildteller mit Rehroschinken <sup>3)</sup> , Hirschkalb-Salsiz <sup>2)</sup> , Bresaola vom Hirschkalb <sup>4)</sup> und Fasanenterrine <sup>6)</sup>	Fr. 21.00

\*\*\*\*\*

Tagliolini hausgemacht mit Hack vom Hirsch <sup>1)5)</sup> und Pfifferlingen	Fr. 24.00
Herbst-Teller vegetarisch mit Wildbeilagen	Fr. 20.00
Gämspfeffer <sup>2)</sup> mit Apfel, Kastanien, Rotkraut, Waldfrüchten Beilage nach Wahl	Fr. 30.00
Rehpfeffer <sup>1)</sup> mit Apfel, Kastanien, Rotkraut, Waldfrüchten Beilage nach Wahl	Fr. 29.00
Rehgeschnetzeltes <sup>1)</sup> mit Pfifferlingen, Beilage nach Wahl	Fr. 32.00
Rehschnitzel <sup>1)</sup> mit Traubensauce, Gemüse, Beilage nach Wahl	Fr. 33.00
Hirschkalb-Braten <sup>1)</sup> mit einer Wildsauce, Gemüse, Beilage nach Wahl	Fr. 25.00
Rehrücken <sup>1)</sup> mit allerlei Köstlichkeiten für zwei Personen, Beilage nach Wahl (Zubereitungszeit mind. 40 Min.) pro Person	Fr. 45.00

Beilagen zur Wahl: Spätzli / Rösti / Tagliatelle / Kartoffelpuffer

## Nachspeisen passend zur Herbstzeit

Vermicelles mit Rahm	Fr. 6.50
Vermicelles mit Meringues und Rahm	Fr. 8.50

### Herkunft vom Fleisch

1) Österreich 2) Schweiz 3) Niederlande 4) Italien 5) New Zealand 6) Belgien



## GUTEN APPETIT



inkl. MWSt.