



VORSPEISEN

Nüssli Salat 15.50
mit Speck, Ei und Croutons
an Hausdressing

Tatar von Eierschwämmen 17.50
mit Knuspertoast und kleines Salatbouquet

Kartoffelgnocchi 18.50
mit Wildhasenragout
an Sherry Cremesauce

SUPPEN

Kürbis Cremesuppe 12.50
mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Liebstockelcremesuppe (Maggikraut) 15.50
mit Capuns



HAUPTGERICHTE

Hirschpfeffer „Grossmutter's Art“	31.50
Hirsch Entrecôte an tricolore Pfeffersauce	39.50
Hirsch Cordon Bleu (Steinpilzen, Trockenfleisch und Buchser-Alpkäse)	39.50
Zartes Rehschnitzel an Preiselbeersauce	43.50
Rehgeschnetzeltes an Marronirahmsauce	37.50
Wildschwein Filet an Feigensenfsauce	38.50
Vegi Wildteller mit Steinpilzen	28.50

Alle Wildgerichte werden Ihnen mit Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und hausgemachten Butterspätzli serviert sowie die berühmte Wildgarnitur.

Unser Wild stammt aus dem Europäischen Raum