

Wildspezialitäten

Vorspeise

Kürbiscremesuppe-Hausgemacht

Mit Kürbiskernen und Brotcroûtons

Fr. 12.50

Nüsslersalat-Wild

Mit gebratene Speckstreifen, Broccrouûtons und frischen gemischten Wald Pilzen

Fr. 13.50

Hauptgerichte

Vegetarischer Herbstteller

Hausgemachte Eierspätzle, Rotkraut, Rosenkohl, gemischten Pilzen und Trauben

Fr. 27.50

Rehpfeffer „Jäger Art“

Hausgemachte Eierspätzle, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Birne und Preiselbeeren

Fr. 33.50

Rehschnitzel mit frischen Waldpilzsauce

Hausgemachte Eierspätzle, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Birne und Preiselbeeren

Fr. 35.50

Geschnetzeltes Rehfleisch mit frischen Waldpilzsauce

Hausgemachte Eierspätzle, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Birne mit Preiselbeeren

Fr. 38.50

Hirsch – Entrecôte-Steinpilzsauce

Hausgemachte Eierspätzle, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Birne und Preiselbeeren

Fr. 42.50

Wildschweinsfilet-Medaillons-Wildsauce

Kürbis Ravioli, Rotkraut, Rosenkohl und Preiselbeeren

Fr. 36.50

Risotto del Cacciatore

Mit frischen Eierschwämmen und Rehgeschnetzeltes

Fr. 26.50

Tagliatelle alla Boscaiola

Mit frischen gemischten Pilzen, Tomatenwürfel und Knoblauch

Fr. 23.50

Spätzlipfanne

Hausgemachte Eierspätzle und frische gemischte Waldpilzen mit Käse überbacken

Fr. 26.50

Ravioli Kürbis

Teigtasche gefüllt mit Kürbis an frische Eierschwämme Sauce

Fr. 25.50

Wild Pizza

Tomatensauce, Mozzarella, Rehpfeffer und Steinpilzen

Fr. 24.50