

Wildspezialitäten

Vorspeise

Hausgemachte Kürbiscremesuppe

Mit Kürbiskernen und Brotcroûtons

Fr. 13.50

Wild-Nüsslersalat

Mit gebratene Speckstreifen, Brotcroûtons und frischen gemischten Wald Pilzen

Fr. 15.50

Hauptgerichte

Vegetarischer Herbstteller

Gemischte Waldpilzen Sauce, Hausgemachte Eierspätzle, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni

Fr. 29.50

Rehpfeffer „Jäger Art“

Hausgemachte Eierspätzle, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Preiselbeeren

Fr. 34.50

Rehschnitzel mit frische Waldpilzsauce

Hausgemachte Eierspätzle, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Preiselbeeren

Fr. 41.50

Geschnetzeltes Rehfleisch mit frischen Waldpilzsauce

Hausgemachte Eierspätzle, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Preiselbeeren

Fr. 38.50

Hirsch-Entrecôte-Steinpilzsauce

Hausgemachte Eierspätzle, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Preiselbeeren

Fr. 43.50

Wildschweinsfilet-Medaillons Steinpilzsauce

Hausgemachte Eierspätzle, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Preiselbeeren

Fr. 36.50

Risotto del Cacciatore

Rehgeschnetzeltes mit frischen Eierschwämmen

Fr. 31.50

Tagliatelle alla Boscaiola

Mit frischen gemischten Pilzen, Tomatenwürfel und Knoblauch

Fr. 24.50

Spätzlipfanne

Hausgemachte Eierspätzle und frische gemischte Waldpilzen mit Käse überbacken

Fr. 25.50

Kürbis Ravioli

An Salbeibutter und Wahnüssen

Fr. 27.50

Wild Pizza

Tomatensauce, Mozzarella, Rehpfeffer und Steinpilzen

Fr. 26.50