

## Fürs Wohl zur Wildsaison

### Jägersalat

Blattsalat mit Rehstreifen, gebratenen Waldpilzen, Brotcroutons und gehobeltem Parmesan

klein	Fr.	19.50
gross	Fr.	25.50

### Wildcapuns

in Mangoldblätter eingewickelter Spätzliteig mit Pilzen, Hirschsalsiz und Hirschtrockenfleisch, überbacken mit Käse und Speck

klein	Fr.	18.50
gross	Fr.	29.50

### Hirschpfeffer Jäger Art

feiner Hirschpfeffer garniert mit Speck, Perlzwiebeln, frischen Champignons und Brotcroutons. Serviert mit hausgemachten Spätzli, hausgemachtem Rotkraut, glasierten Maroni und einer Preiselbeerbirne. **Preis Inkl. Beilagen**

Fr. 30.50

### Überbackene Rehstreifen

saftige Streifen vom Reh überbacken mit Kräuterbutter serviert im «Schneckapfännli». Dazu hausgemachte Spätzli, hausgemachtes Rotkraut, glasierte Maroni und eine Preiselbeerbirne. **Preis Inkl. Beilagen**

Fr. 38.50

### Hirschfilet mit Cognac-Waldpilzsauce

zarte Hirschfilet Medaillons mit gebratenen Pilzen an einer Cognac Rahmsauce mit frischen Waldpilzen. Serviert mit hausgemachten Spätzli, hausgemachtem Rotkraut, glasierten Maroni und einer Preiselbeerbirne. **Preis Inkl. Beilagen**

Fr. 39.50

### Wildschwein Entrecote sous vide

Saftiges Wildschwein-Entrecote aus dem Vakuum-Niedergarer. Überbacken mit einer feinen Kruste aus frischen Kräutern. **Preis Inkl. Beilage nach Wahl**

Fr. 35.50

**Beilagen:** Pommes, Gemüse, hausgemachte Spätzli, Spätzli/Rotkraut, hausgemachte Rösti, Nudeln, Reis, Croquetten, Fitnesssteller  
Herkunft Wild: NZ/EU.

*Geschätzte Gäste,  
für Fragen zu Allergenen in unseren Speisen  
wenden Sie sich an das Servicepersonal.*