

Fürs Wohl zur Wildsaison

Hokkaido-Kürbissuppe

Fr. 14.50

Luftig-leichte Cremesuppe aus aromatischem Hokkaido-Kürbis, verfeinert mit einem Hauch von Vanille und karamellisiertem Apfel

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. 32.50

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. 41.50

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. 42.50

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. 38.50

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

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