

Wildspezialitäten

Kürbiscremesuppe 8.50

Steinpilzcremesuppe 9.50

Nüsslersalat mit Speck und Ei 12.50

Nüsslersalat mit Steinpilzen und Entenbrust 14.00

Wildravioli 21.00

mit Rehgeschnetztes, Eierschwämmli, Marsalasaucce

Wild-Vegí Teller 21.00

Wildpizza 24.00

Tomatensauce, Mozzarella, Rehgeschnetztes, Preiselbeeren,
Eierschwämmli

Rehpfeffer 28.00

Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Rotweibirne, Maronni, Preiselbeeren

Rehschnitzel 32.00

*Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Rotweibirnen, Preiselbeeren, Maronni,
Eierschwamlisauce*

Wildschweinfilet 27.00

Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Rotweibirnen, Preiselbeeren, Maronni,

Hirsch Entrecote 39.50

Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Rotweibirnen, Preiselbeeren, Maronni

Rehrücken mit Knochen 48.50

auf Tisch serviert ab 2 Personen

pro Person

*Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Rotweibirnen, Preiselbeeren, Maronni
pro Person*

Desserts

Vermicelles mit Meringues und Rahm 10.00

Vermicellese mit Meringues, Rahm und Vanilleglace 12.50

Heisse Zwetschgen mit Vanilleglace und Rahm 11.50



