

Wildspezialitäten

Hausgemachte Kürbissuppe <i>Mit Crème Fraiche, Kürbis Öl und Kürbiskernen</i>	Fr.	12.50
Nüsslisalat mit lauwarmen Pilzen	Fr.	15.50
Wilder Herbstsalat <i>Blattsalatvariation mit Wildfleischstreifen, Crouton, Kürbiskernen, Balsamico/Kürbisöldressing</i>	Fr.	29.50
Ravioli di Selvaggina <i>Mit Wildfleischfüllung, Pilzsauce, Speck und Baumnüssen</i>	Fr.	28.50
Wild Capuns <i>Käse-Rahmsauce, Speck und Pilz Garnitur</i>	Fr.	32.50
Hirschpfeffer nach Jäger Art <i>Reich garniert mit Spätzli</i>	Fr.	36.50
Hirsch Entrecôte <i>An Calvados Sauce Wildgarnitur und Spätzli</i>	Fr.	43.50
Rehschnitzel ‚Mirza‘ <i>An Steinpilzsauce Wildgarnitur und Spätzli</i>	Fr.	45.50
Wildgeschnetzeltes <i>Pilzrahmsauce Wildgarnitur und Spätzli</i>	Fr.	39.50
Vegi-Teller <i>Spätzli, Maroni, Rotkraut, Rosenkohl, Früchten, Preiselbeeren Pilzen</i>	Fr.	28.50

Dessert

Vermicelle mit Vanilleglace und Rahm	Fr.	12.50
Eingelegte Zwetschgen mit Zimt Glace	Fr.	11.50