

# Wildkarte

## Vorspeisen

<b>Saisonaler Nüsslisalat mit knusprigem Speck, Ei und Croûtons</b> an französischer Salatsauce	<b>12.50</b>	<b>15.50</b>
<b>Würziger Wildschwein-Rohschinken</b> serviert mit Waldorf- und Nüsslisalat, garniert mit süssen Feigen		<b>17.50</b>
<b>Feines Blätterteigpastetli</b> gefüllt mit Waldpilzrahmsauce und mit Trauben garniert		<b>15.50</b>
<b>Luftige Kürbiscremesuppe verfeinert mit Amaretto</b> mit Speckchips, gerösteten Kürbiskernen und Nidle		<b>9.50</b>

## Hauptgerichte

<b>Klassisches Rehschnitzel „Mirza“ mit Pilzrahmsauce</b> serviert mit Spätzli, glasierten Marroni, Rotkraut, Rosenkohl und einem Preiselbeer-Apfel		<b>39.50</b>
<b>Zartes Hirschentrecôte „Hubertus“ im Speckmantel</b> mit sautierten Eierschwämmli und Zwetschgenchutney, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni und einer Rotweinbirne		<b>42.50</b>
<b>Gluschtiger Rehpfeffer „Jäger Art“ mit Speckstreifen, Pilzen, Croûtons und Trauben</b> dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Marroni		<b>29.00</b>
<b>Würzige Wildbratwurst mit Waldpilzsauce</b> mit Spätzli, Rotkraut, Marroni und Trauben		<b>21.50</b>
<b>Klassisches Wildgeschnetzeltes mit Förstersauce</b> mit Spätzli, glasierten Marroni und Rotkraut		<b>36.00</b>
<b>Rehrücken „Gasthof“ - der Hit ab 2 Personen (Plattenservice)</b> am Stück gebratener Rehrücken mit Cognac -, Wildrahm - und Förstersauce, herbstlicher Gemüseplatte und hausgemachten Spätzli		<b>59.50 p. P</b>
<b>Herbstteller</b> Fantasievoller Herbstgemüseteller mit Spätzli, Früchten und Förstersauce		<b>26.50</b>
<b>Feine Tagliatelle-Kürbispfanne</b> mit Marroni und sautierten Eierschwämmli		<b>24.50</b>

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Wenn nichts anderes vermerkt ist, stammt das Fleisch aus der Schweiz. Reh/Hirsch/Wildschwein: EU