

# Wildkarte

**Hiesiger Nüsslisalat** 16.00  
mit knusprigem Speck, Ei und Croûtons

**Tête de Moine** 13.50  
mit Birne und Honig

**Kürbis-Carpaccio an Feigenvinaigrette** 13.50  
mit Salatbouquet  
+ Landrauchschinken 16.50

**Cremsuppe vom Kürbis** 12.00  
mit Curry und Walnüssen

**Bouillon vom Wild** 10.50  
mit Quark-Muskat-Griessnocken



**Fantasievoller Herbstgemüseteller** 31.50  
mit Spätzli, Früchten und Förstersauce

**Hirschwurst mit Marroni-Zwiebeln** 25.50  
mit goldbrauner Rösti, Rotkraut und Rosenkohl

**Zartes Hirschentrecôte in der Kräuterkruste** 41.50  
an Wacholderjus mit Williamskartoffeln, Rotkraut und Rosenkohl

Zu den folgenden Gerichten servieren wir Ihnen hausgemachte Spätzli, karamellisierte Marroni, Rotkraut, Rosenkohl und einen Apfel mit Preiselbeer-Chutney:

**Saftige Rehschnitzel „Mirza“** 42.50  
mit Pilzrahmsauce

**Rehpfeffer „Jäger Art“ mit Absinth** 32.50  
mit Speckstreifen, Pilzen, Croûtons und Trauben

Ab zwei Personen

**Ganzer Rehrücken „Gasthof“** pro Person 64.50  
am Stück gebraten mit Cognac-, Wildrahm- und Förstersauce  
herbstlicher Gemüseplatte, Früchten und Spätzli

