



Wildzeit



Weinempfehlung

Rotwein

Vigneti Trebbio Toscana

Sangiovese Shiraz Cabernet Franc
Merlot Petit

7.5 dl	CHF 48.00
1 dl	CHF 6.80

Cornalin du Valais AOC

(Cornalin « Landrote »)

Albert Mathier & Söhne, Wallis, Salgesch

7.5 dl	CHF 45.00
1 dl	CHF 6.50



Roter Suuser

5 dl	CHF 14.50
1 dl	CHF 3.50





Wildvorspeisen

Kürbisschaumsuppe CHF 9.50

Nüsslisalat mit pikanten Eierschwämmen
und Waldhonig-Senf-Dressing CHF 12.50

Blätterteigkissen
mit Pilzragout CHF 13.00



Wildmenüs

Wild-Gemüseteller
Gefüllte Pilzpastetchen, Rotkraut, Maroni,
Spinat-Eierspätzli, Rosenkohl, mit Früchten garniert CHF 27.00

Wild-Hackbraten
mit Ginjus, Rotkraut, Maroni, Schupfnudeln CHF 26.00

Rehpfeffer «Jäger-Art»
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut und
glasierte Maroni, Preiselbeer-Birne CHF 30.00

Wildschweinpfeffer «Mirco»
mit Butterspätzli, Rotkraut und glasierten Maroni CHF 28.00

Rehrücken gebraten
an Rotwein-Vanillejus mit Früchten garniert
mit Eierspätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Maroni CHF 45.00

Toast Stroganoff
Rehgeschnetztes an Paprikasauce
mit Steinpilzen CHF 25.00

Hirschentrecôte «Diana»
an Preiselbeerjus, dazu Schupfnudeln, Rosenkohl,
glasierte Maroni und Preiselbeerbirne CHF 40.00

Rehschnitzel «Mirza»
mit Früchten garniert Rotkraut,
Maroni, Hausgemachte Spätzli CHF 39.00



Wilddessert

Hausgemachtes Cognac Biscuit-Glace
mit Schoggisauce und Rahm CHF 8.00

Vermicelles
mit Meringues und Rahm CHF 8.00

Coupe Nesselrode
Vermicelles mit Meringues, Vanilleglace und Rahm CHF 9.00
1/2 Portion CHF 7.50

Maroni Mousse
mit frischen Apfelschnitzen CHF 10.00

Zimtglace
mit Zwetschgenkompott und Rahm garniert CHF 10.00

Hausgemachtes Caramelköppli
mit Rahm CHF 8.00