



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 12.00

Wildmenüs

Wild-Gemüseteller
Gefüllte Pilzpastetchen, Rotkraut, Maroni,
Spinat-Eierspätzli, Rosenkohl, mit Früchten garniert CHF 26.00

Wild-Hackbraten
mit Ginjus, Rotkraut, Maroni, Schupfnudeln CHF 25.00

Rehpfeffer «Jäger-Art»
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut und
glasierte Maroni, Preiselbeer-Birne CHF 29.50

Wildschweinpfeffer «Mirco»
mit Butterspätzli, Rotkraut und glasierten Maroni CHF 27.00

Rehrücken gebraten
an Rotwein-Vanillejus mit Früchten garniert
mit Eierspätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Maroni CHF 44.00

Toast Stroganoff
Rehgeschnetztes an Paprikasauce
mit Steinpilzen CHF 25.00

Hirschentrecôte «Diana»
an Preiselbeerjus, dazu Schupfnudeln, Rosenkohl,
glasierte Maroni und Preiselbeerbirne CHF 38.00

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 1/2 Portion	CHF 9.00 CHF 7.50
Maroni Mousse mit frischen Apfelschnitzen	CHF 10.00
Zimtglace mit Zwetschgenkompott und Rahm garniert	CHF 10.00
Hausgemachtes Caramelköpfli mit Rahm	CHF 8.00