



WILDSPEZIALITÄTEN 2026

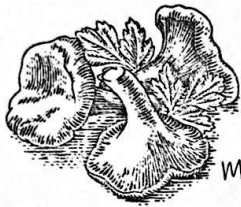
Knoblauchbrot mit sautierten
Eierschwämmli
Mit Zwiebeln und Peterli

11.50

Rehragout
mit hausgemachten Spätzli, dazu
Rotkraut, karamellisierten Maronen und
Mirza Apfel
CHF 36.50

Nüsslisalat mit Eierschwämmli
dazu Croutons und Speck,
Cassisdressing
CHF 13.50

Rehschnitzel
an Eierschwämmli-rahmsauce,
hausgemachten Spätzli,
dazu Rotkraut, und Mirza Apfel
CHF 43.50



Rucola-Kürbissalat
Mit Käsekugeln, Steinpilzen,
Cumberlandsauce
CHF 15.50

Kürbiscremesuppe
mit Kürbiskernöl
CHF 9.50



Hausgemachte Spätzli
Eierschwämmli-rahmsauce überbacken
mit Bergkäse und Mirza Apfel
CHF 25.50

Hirschpfeffer
mit hausgemachten Spätzli,
Rotkraut, Rosenkohl und Rotweinbirne
32.50

Vegetarischer wild Teller
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut,
Rosenkohl, Kürbisgemüse,
karamellisierten Maronen, Mirza Apfel
und Rotweinbirne und
Eierschwämmli-rahmsauce
CHF 29.50

Wildschweinpfeffer
mit hausgemachten Spätzli,
Rotkraut, Rosenkohl und Rotweinbirne

CHF 31.50



Wilderer-Pfanne
Rehgeschnetztes mit Nudeln
Trauben und caramelisierten Maronen
an Eierschwämmli-Wildrahmsauce
Rotweinbirne
CHF 30.50

Rehrücken
an Cassis-Jus mit hausgemachten
Spätzli dazu Rosenkohl, Rotkraut, und
Rotweinbirne
CHF 46.50



Deklarationen siehe Rückseite



WILDSPEZIALITÄTEN 2026

Feines zum Abschluss:

Coupe Nesselrode

CHF 12.50

Vermicelles

CHF 10.50

Warmes Zwetschgenkompott
mit Zimtglace
CHF 9.50

Maroni-Tiramisu

Der Klassiker aber mit Maronipüree
10.50



Deklarationen:

Wir beziehen unser Wild aus regionaler Jagd (hauptsächlich JG Winkel), da kann es vorkommen dass einzelne Stücke nicht verfügbar sind.

JG Winkel:
Reh, Wildschwein
Embrach:
Hirsch Zucht

