

Wild-Karte

ab 18 Uhr erhältlich

Vorspeisen

Kürbiscrèmesuppe	12
mit Frischkäsebällchen	
Nüsslisalat	16
mit Hirsch-Rohschinken und Preiselbeeren	
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons	12.50
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons	14
und gebratenem Speck	

Unsere hausgemachten Saucen:

Französisch, Balsamico oder House-Dressing

Hauptspeisen

Wildschweinragout in Preiselbeersauce	32
mit Rotkraut und Spätzli	
Rosa gebratenes Hirsch-Entrecôte an Wacholdersauce	40
mit Rotkraut und Spätzli	
Rehrücken, in zwei Gängen serviert	58
mit Serviettenknödel, Spätzli und Marroni dazu Rotkraut, Wirsinggemüse und Wacholdersauce (ab 2 Personen)	

Desserts

Vermicelles mit Meringue und Rahm	12
Vermicelles mit Meringue, Rahm und Vanilleglace	14