

Wild-Karte

ab 18 Uhr erhältlich

Vorspeisen

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