

# Unsere Wildspezialitäten

## Als Vorspeise

**Kürbissuppe** mit Curry, Ingwer und Kürbiskernen 9.80

## Hauptgerichte

**Wildschwein-Entrecôte** 35.80

**Reh-Medaillons vom Entrecôte** 43.80

### „Wild-Mixed-Grill“

**Hirsch-Entrecôte, Reh-Medaillons und Wildschwein-Entrecôte** 44.80  
Beilage

Cognac-Wild-Rahmsauce, Rotkraut, glacierte Maroni und Zwetschgen, Pilzen,  
Birne mit Preiselbeeren, Trauben, gebratene hausgemachte Spätzle

**Wildschweinschnitzel paniert** (vom Entrecôte), Pommes frites,  
Birne mit Preiselbeeren 35.80

„**Wildrösti**“ mit Hirsch-Entrecôte-Streifen, Pilzen, Wirz, Zwiebel und Trauben 33.80

„**Wildhackbraten**“ mit Pfeffersauce, Kartoffelstock, Rotkraut,  
Birne mit Preiselbeeren, Trauben 34.80

## „Fleischlos“

### Gebratene Spätzle

Cognac-Wild-Rahmsauce, Rotkraut, glacierte Maroni und Zwetschgen,  
Pilzen, Birne mit Preiselbeeren und Trauben 29.80

**Selbstgemachte Kartoffelteigtaschen mit Pilzfüllung** 29.80

Cognac-Wild-Rahmsauce, Rotkraut, glacierte Maroni und Zwetschgen,  
gebackene Zwiebeln

Andere passende Beilage: Rösti



Fleisch von EU-Ländern

**Vermicelles mit Meringue und Rahm** 10.80

**Coupe Nesselrode** 12.80

**Klein Nesselrode** 8.80

**Aus Italien Sauser** Herbstgetränk im Gärstadium, frisch abgepresst,

nicht pasteurisiert, so lange die Saison dauert 2 dl 7.00 5 dl 16.00