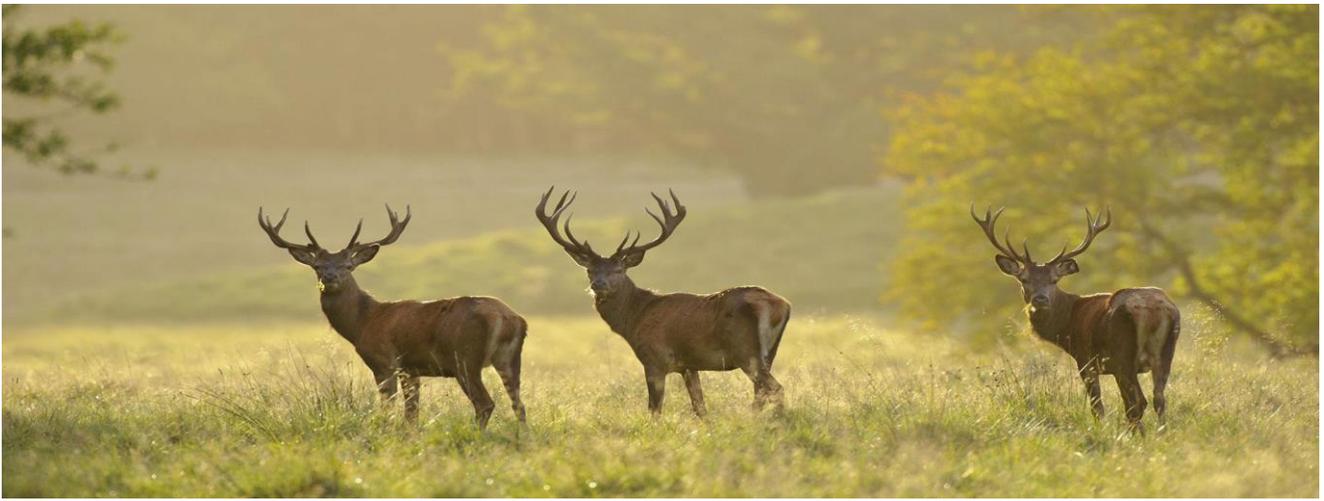




## Hauptgerichte

<b>Variation vom Wild</b> <i>Reh-, Hirsch-Racks und geschmorte Hirschkopfbäggli hausgemachte Spätzli und Rotkraut</i>	CHF 46.50
<b>Reh-Racks Run</b> <i>Reh Entrecôte am Knochen gebraten hausgemachte Spätzli und Rotkraut</i>	CHF 49.50
<b>Gamswürfel an Stroganoffsauce</b> <i>hausgemachte Spätzli</i>	CHF 55.50
<b>Hirschpfeffer Cugn</b> <i>hausgemachte Spätzli und Rotkraut</i>	CHF 36.50
<b>Gampfeffer Val Sumvitg</b> <i>hausgemachte Spätzli und Rotkraut</i>	CHF 42.50
<b>Vegetarischer Herbstteller</b>	CHF 32.50
<b>Rosenkohl mit Speck</b>	CHF 6.00

Unsere Wildgerichte werden ausschließlich mit den klassischen Wild- Beilagen serviert!



## Vorspeisen

**Wildtello** CHF 20.50  
*der Klassiker „Vitello Tonnato“ vom Hirsch und Alpenforelle*

**Hausgemachte Steinpilzravioli** VS CHF 22.50  
*mit Nussbutterschaum* HG CHF 34.50

**Kürbiscremesuppe** CHF 11.50

## Dessert

**Coupe Nesselrode** CHF 11.50  
*Vermicelles mit Kirsch*  
*Vanilleglace, Meringues und Rahm*



# Wildmenü

Kürbiscremesuppe

oder

Wildtello

„vitello tonnato“ vom Hirsch und Alpenforelle

\*\*\*

Variation vom Wild

hausgemachte Spätzli

Rotkraut

\*\*\*

Coupe Nesselrod

Vermicelles mit Kirsch

Vanilleglace, Meringues und Rahm

mit Suppe CHF 66.-

mit Wildtello CHF 77.-