



# Wildmenü

Kürbiscremesuppe

oder

Wildtello

„vitello tonnato“ vom Hirsch und hausgeräucherte Alpenforelle

\*\*\*

Variation vom Wild

hausgemachte Spätzli

Rotkraut

\*\*\*

Coupe Nesselrode

Vermicelles mit Kirsch

Vanilleglace, Meringues und Rahm

mit Suppe CHF 68.-

mit Wildtello CHF 78.-



## Hauptgerichte

### Variation vom Wild

CHF 49.-

Reh-, Hirsch-Racks und geschmorte Hirschkopfbäggli  
mit hausgemachten Spätzli und Rotkraut

### Reh-Racks

CHF 54.-

Reh Entrecôte am Knochen gebraten mit hausgemachten Spätzli und Rotkraut

### Hirschpfeffer

CHF 38.-

mit hausgemachten Spätzli und Rotkraut

### Rehgeschnetzeltes

CHF 49.-

an einer Pilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzli und Rotkraut

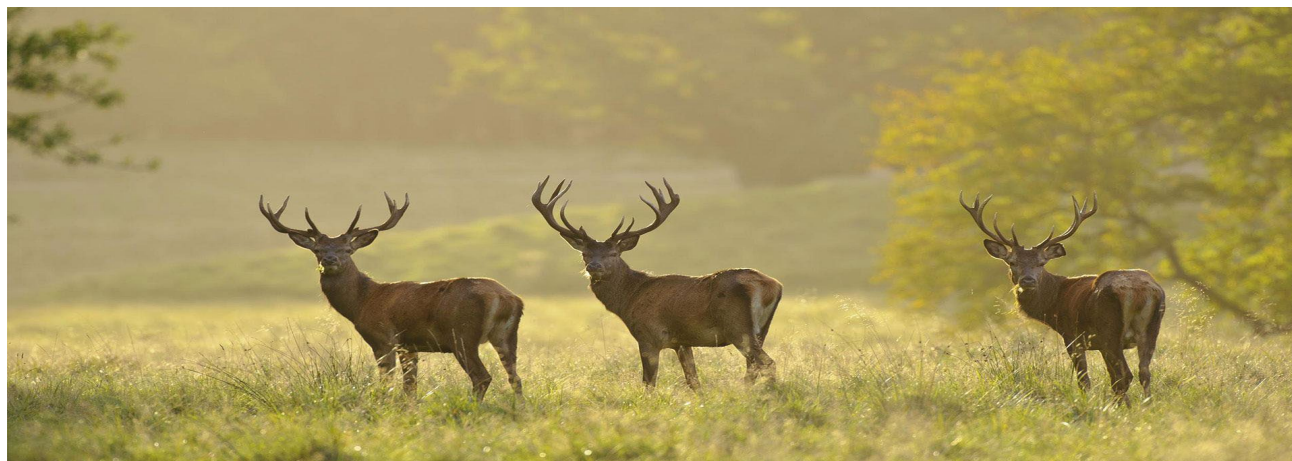
### Vegetarischer Herbstteller

CHF 32.-

### Rosenkohl mit Speck

CHF 7.-

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



## Vorspeisen

|                                                                                                      |          |                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------|
| <b>Wildtello -</b><br>der Klassiker „Vitello Tonnato“<br>vom Hirsch und hausgeräucherte Alpenforelle |          | CHF 22.-             |
| <b>Hausgemachte Wildravioli</b><br>mit Nussbutterschaum und Pilze                                    | V8<br>HG | CHF 23.-<br>CHF 34.- |
| <b>Kürbiscremesuppe</b>                                                                              |          | CHF 12.-             |

## Dessert

|                                                                                     |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Coupe Nesselrode</b><br>Vermicelles mit Kirsch, Vanilleglace, Meringues und Rahm | CHF 12.- |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|