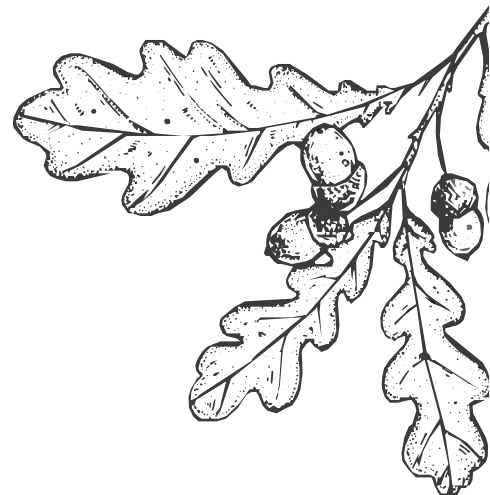


WILDKARTE



Vorspeisen

Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube
und steirischem Kürbiskernöl verfeinert

13.50

*

Nüsslisalat

mit Speck, Croutons, Ei, auf Hausdressing

17.50

Hauptspeisen

Rehpfeffer

dazu Spätzle und Rotkraut

34.50

*

Hirschrack

auf Wildjus-Sauce mit Spätzli, Rosenkohl und Rotkraut

41.50

*

Entenbrust

auf Orangenjus-Sauce dazu Kartoffelknödel und Rotkraut

36.50

*

Wildschweinfilet

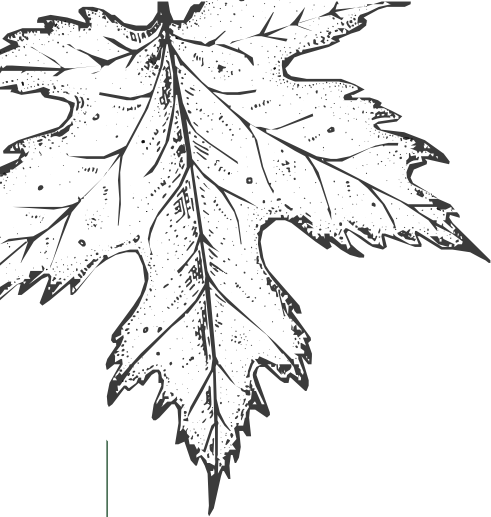
auf Wildjus-Sauce mit Krautspätzle und Speck verfeinert

41.50



Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.
Fleischdeklaration Wild: Deutschland

Allergene: Unser Personal berät Sie gerne bzgl. Nahrungsmittelallergien



WILDKARTE

Hauptspeisen

Hasenkeule

auf Wildjus-Sauce dazu Kartoffelknödel

38.50

*

Rehschnitzel

auf Pfefferrahm-Sauce mit Cognac verfeinert dazu Butter Spätzle und Rotkraut

42.50

*

Herbstteller

Serviettenknödel, Spätzle auf Steinpilzrahmsauce mit Rotkraut

27.50

Alle Wildgerichte werden mit glacierten Marronis und
pochierten Birnen mit Preiselbeeren gefüllt serviert.

Dessert

Gebackene Apfelringe in Zimt Zucker

dazu Vanille Glace und Preiselbeer-Sahne

13.50

*

Coupe Nesselrode

13.50



Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.
Fleischdeklaration Wild: Deutschland
Allergene: Unser Personal berät Sie gerne bzgl. Nahrungsmittelallergien

