

# Wildkarte

Hirsch Carpaccio parfümiert mit Haselnuss Oel Johannisbeeren und Trauben garniert und fein gehobelter Belber Knolle	Vorspeise Hauptgang	Fr. Fr.	16.50 22.50
Trockenfleischteller aus unserer Hausmetzgerei mit Mostbröckli, Rohschinken und Rauchwurst vom Wildschwein	Vorspeise Hauptgang	Fr. Fr.	14.50 24.50
feine Maroni Suppe verfeinert mit Reckenkiener Vollrahm mit gerösteten Baumnüssen, serviert im Weck Einmachglas		Fr.	6.50
Kürbissuppe mit Curry und Reckenkiener Vollrahm verfeinert parfümiert mit seinem Oel und gerösteten Kürbiskernen		Fr.	6.50
feiner Rehpeffer aus dem Guldental mit hausgemachten Spätzli herbstlicher Gemüse garnitur und Pfirsich mit Rahm garniert		Fr.	28.50
Chef 's „ Jägerpfändli “ zartes Rehgeschnetzeltes an Wildrahmsauce mit frischen Steinpilzen, serviert mit hausgemachten Spätzli und Mirza Apfel garniert		Fr.	32.50
zartes Reh Saltimbocca auf feinem Kräuterjus mit sämigem Kürbis Risotto, parfümiert mit seinem Oel		Fr.	32.50
zarte Rehschnitzel an sämiger Wildrahmsauce mit Preiselbeeren mit hausgemachten Spätzli, herbstlicher Gemüse garnitur und Mirza Apfel garniert		Fr.	37.50
Rehrückenfilet „nach Art des Hauses“ in der Baumnussskruste auf pikantem Wildjus mit frischen Kräutern, hausgemachten Spätzli, herbstliche Gemüse garnitur und Mirza Apfel garniert		Fr.	44.50
" Wilderer - Pfanne " hausgemachte Spätzli an Waldpilzrahmsauce, Speckwürfeli, Käse überbacken und zart rosa gebratenem Reh und Hasenrückenfilet		Fr.	24.50
feiner Wildschweinpeffer mit hausgemachten Spätzli herbstlicher Gemüse garnitur und Pfirsich mit Rahm garniert		Fr.	24.50

## Vegetarisch

" alles Wilde - ohne Wild “ hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit glasierten Maroni, Rosenkohl, Mirza Apfel mit Preiselbeeren, Trauben und Rotweinzwetschgen		Fr.	22.50
hausgemachte Kürbis Cannelloni mit gerösteten Kürbis Kernen an sämiger Rahmsauce und Käse überbacken		Fr.	18.50