

Wildgerichte aus der Region

Hirsch Carpaccio parfümiert mit Haselnussoel, gerösteten Haselnüssen, Johannisbeeren und Trauben garniert, mit fein gehobelter Belber Knolle	Vorspeise Hauptgang	Fr. Fr.	16.50 24.50
Nüssler Salat mit geschnetzelter Rehleber an hausgemachtem pikantem Waldbeeren Dressing		Fr.	14.50
es hat solange es hat !!!			
feine Maroni Suppe verfeinert mit Reckenkiener Vollrahm mit gerösteten Baumnüssen, serviert im Weck Einmachglas		Fr.	7.50
Kürbissuppe mit Curry und Reckenkiener Vollrahm verfeinert parfümiert mit seinem Oel und gerösteten Kürbiskernen		Fr.	7.50
feiner Rehpf Pfeffer aus dem Guldental mit hausgemachten Spätzli herbstlicher Gemüse garnitur und Pfirsich mit Rahm garniert		Fr.	28.50
Chef 's „Jägerpfännli“ zartes Rehgeschnetztes an Wildrahmsauce mit frischen Eierschwämmli, serviert mit hausgemachten Spätzli und Mirza Apfel garniert		Fr.	32.50
feine Wildbratwurst an Zwiebelsauce mit hausgemachten Spätzli und Mirza Apfel garniert		Fr.	18.50
zarte Rehschnitzel an sämiger Wildrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, herbstlicher Gemüse garnitur und Mirza Apfel garniert		Fr.	37.50
Rehrückenfilet „nach Art des Hauses“ in der Baumnusskruste 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 Wildschweinpfeffer mit hausgemachten Spätzli herbstlicher Gemüse garnitur und Pfirsich mit Rahm garniert		Fr.	24.50
<u>Vegetarisch</u>			
" 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