

Wildgerichte aus der Region

Hirsch Carpaccio parfümiert mit Haselnussoel, gerösteten Haselnüssen, Johannisbeeren und Trauben garniert, mit fein gehobelter Belber Knolle

Vorspeise	Fr.	16.50
Hauptgang	Fr.	24.50



Thaler Wildschwein Mostbröckli auf Nüssler Salat an hausgemachtem pikantem Waldbeerendressing

Fr. 12.50

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 Rehpfaffer aus dem Guldental mit hausgemachten Spätzli herbstlicher Gemüse garnitur und Pfirsich mit Rahm garniert

Fr. 28.50



Chef 's „Jägerpfännli“ zartes Rehgeschnetzelttes an Wildrahmsauce mit frischen Steinpilzen, serviert mit hausgemachten Spätzli und Mirza Apfel garniert

Fr. 32.50



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. 46.50

" Wilderer - Pfanne " hausgemachte Spätzli an Waldpilzrahmsauce, Speckwürfeli, Käse überbacken und zartrosa gebratenem Reh- und Hasenrückenfilet

Fr. 24.50

" Hirsch Entrecôte " an sämiger Wildrahmsauce mit Rosapfeffer mit hausgemachten Spätzli, herbstlicher Gemüse garnitur und Mirza Apfel garniert

Fr. 39.50



feiner Wildschweinpfeffer aus dem Guldental 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 Lasagne mit gebratenen Waldpilzen

Fr. 19.50