

# Wildkarte

Fr. 24.50

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

Fr. 8.50

feine **Most Kabis Suppe** verfeinert mit Reckenkiener Vollrahm mit Mostbröckli - Brunoise vom Wildschwein

Fr. 8.50

**Kürbissuppe** mit Curry, verfeinert mit Reckenkiener Vollrahm parfümiert mit seinem Oel und gerösteten Kürbiskernen



Fr. 32.50

feiner **Rehpfeffer** aus dem Guldental mit hausgemachten Spätzli herbstlicher Gemüse garnitur und Mirza Apfel mit Preiselbeeren garniert



Fr. 34.50

**Chef 's „Jägerpfännli“** zartes Rehgeschnetzeltes an Wildrahmsauce mit getrockneten Zwetschgen und Vieille Prune verfeinert, serviert mit hausgemachten Spätzli und Mirza Apfel mit Preiselbeeren garniert



Fr. 42.50

zarte **Rehschnitzel** an sämiger Wildrahmsauce mit Preiselbeeren mit hausgemachten Spätzli, herbstlicher Gemüse garnitur und Mirza Apfel mit Preiselbeeren garniert



Fr. 52.50

**Rehrückenfilet „nach Art des Hauses“** in der Baumnusskruste auf pikantem Wildjus, hausgemachten Spätzli, herbstliche Gemüse garnitur und Mirza Apfel mit Preiselbeeren garniert

Fr. 44.50

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

Fr. 29.50

**„Wilderer - Pfanne“** hausgemachte Spätzli an Waldpilzrahmsauce, Speckwürfeli, Käse überbacken und zartrosa gebratenem Rehfilet und Hasenrückenfilet



Fr. 29.50

feiner **Wildschweinpfeffer** aus dem Guldental mit hausgemachten Spätzli herbstlicher Gemüse garnitur und Mirza Apfel mit Preiselbeeren garniert



Fr. 27.50

**„hausgemachter Wildhackbraten“** an Wildsauce mit Eierschwämmli mit hausgemachten Spätzli, herbstlicher Gemüse garnitur und Mirza Apfel garniert

## Vegetarisch

Fr. 24.50

**„alles Wilde - ohne Wild“** hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit glasierten Maroni, Rosenkohl, Mirza Apfel mit Preiselbeeren, Trauben und Rotweinzwetschgen