

Wildkarte

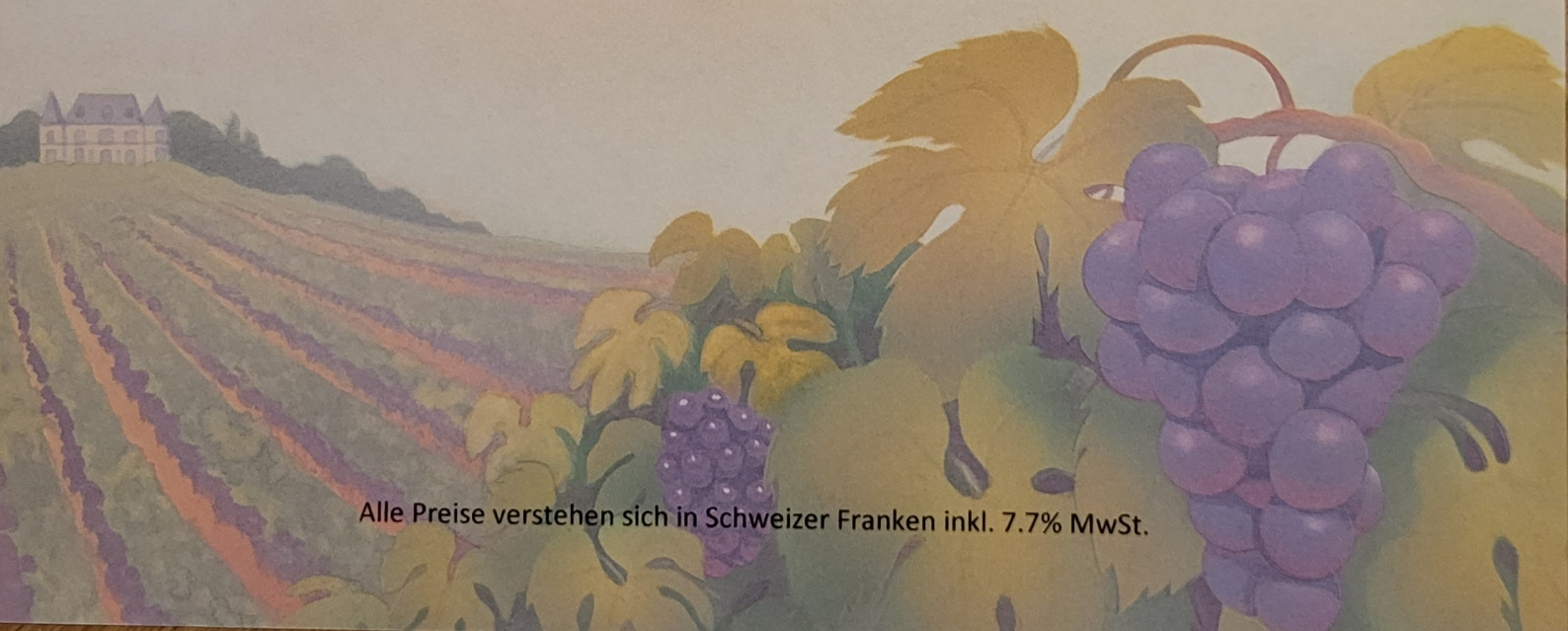
Vorspeisen

Cremige Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen	12
Nüsslalat mit Ei und Feigensenfdressing	13
Nüsslalat mit gebratenem Speck und Waldpilzen	16

Wildgerichte

Hirschpfeffer „Jäger Art“ garniert mit Speck, Silberzwiebeln, Pilzen und Croutons	32
Rehgeschnetztes an einer Wildrahm – Mägenwilerhonig Sauce	39
Rehschnitzel Mirza an einer Wildpilzrahmsauce	43
Zarte Wildsaufilet-Medaillons in Preiselbeer-Portwein Sauce	35

Alle Wildgerichte werden mit Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien, einem
Preiselbeerapfel und hausgemachten Spätzli serviert



Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.

Vegetarisch

Hausgemachte Kürbisravioli	Vorspeise	16
	Hauptspeise	28

Wildteller

Hausgemachte Spätzli an einer Pilzrahmsauce mit Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeerapfel und Kastanien		29
--	--	----

Unsere Empfehlung aus dem Becher oder Tonkrug

Sauser	1dl	3.50
	5dl	15.00
Met Wikinger Blut	Becher 1.5dl	4.70
Weingut Alter Berg	1dl	6.90
Mellinger Pinot Noir	5dl	32.50

Desserts

Vermicelles mit Meringue und Rahm	klein	9.50
	gross	12.50
Hausgemachte Öpfelchüechli mit Vanillesauce		12.50
Coupe Löwen		13.50
Vermicelles mit Vanilleglace, Meringue und Rahm		

Fleischherkunft:

Alles Wild stammt aus freier Wildbahn der EU.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.