

WILD- SPEZIALITÄTEN

VORSPEISEN

STARTERS

KÜRBISCREMESUPPE

PUMPKIN CREAM SOUP

CHF 9.00

NÜSSLISALAT MIT SPECKWÜRFELN, PILZEN UND EI

LAMB'S LETTUCE WITH BACON CUBES, MUSHROOMS AND EGG

CHF 12.00

CAPUNS AN PILZ-SALSIZ-RAHMSAUCE

"CAPUNS" SPÄTZLE DOUGH WITH HERBS AND

SALSIZ IN MANGOLD LEAF WITH MUSHROOM-CREAMSAUCE

CHF 15.00

WILDERRINE AUF SELLERIESALAT MIT FEIGEN UND NÜSSEN

GAME TERRINE WITH SELLERIESALAD, FIGS AND NUTS

CHF 15.00

HAUPTGANG

MAIN DISHES

HIRSCH CORDONBLEU GEFÜLLT MIT PILZEN DAZU SPÄTZLI,
ROTKRAUT, MARRONI UND ROSENKOHL CHF35.00
CORDONBLEU OF DEER FILLED WITH MUSHROOMS SERVED WITH RED CABBAGE,
BRUSSEL SPROUT AND CHESTNUTS

REHSCHNITZEL AN WILDRAHMSAUCE MIT SPÄTZLI CHF37.00
ROTKRAUT, ROSENKOHL UND MARRONI
ESCALOPE OF VENISON WITH CREAM SAUCE, SPÄTZLI,
RED CABBAGE, BRUSSEL SPROUT AND CHESTNUTS

HIRSCHGESCHNETZELTES AN PILZRAHMSAUCE
IM RÖSTIPASTETLI UND ROSENKOHL CHF34.00
STRIPES OF DEER WITH CREAM SAUCE ,RÖSTI (POTATOES)
AND BRUSSEL SPROUT

WILDPFEFFER "SCHIFFFAHRT"
MIT SPÄTZLI, ROTKRAUT, ROSENKOHL, MARRONI
UND PREISELBEERBIRNE CHF32.00
"WILDPFEFFER" MARINATED AND STEWED TRIMMINGS OF VENISON OR DEER
WITH SPAETZLI, RED CABBAGE, BRUSSEL SPROUT, CHESTNUTS
AND CRANBERRY PEAR

SPÄTZLIPFANNE
MIT WILDFLEISCH, PILZEN, SPECK UND GEMÜSE CHF28.00
SPÄTZLI PAN
WITH DEER OR VENISON, MUSHROOMS, BACON AND VEGETABLES

HERBSTTELLER "VEGI"
SPÄTZLI MIT ROTKRAUT, MARRONI, PANIERTEN
CHAMPIGNONS UND PILZRAHMSAUCE CHF23.00
AUTOMN PLATER "VEGETARIAN"
SPÄTZLI WITH RED CABBAGE, CHESTNUTS, MUSHROOMS AND CREAMSAUCE