Wildspeisekarte

Vorspeisen

	CHF
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Rahm	12.00
Steinpilzsuppe mit Brotcroûtons	12.00
Nüsslisalat "Humbertus" mit Waldpilzen, Speck, Brotcroûtons und Hausdressing	12.50
"Herbstsalat" mit Feigen, Baumnüssen und Ziegenkäse	16.50
Steinpilze-Kräuter-Bruschetta mit Parmesansplitter	13.00
Jäger-Bruschetta mit sautierten Waldpilzen, geräuchertem Hirsch-Trockenfleisch, Rucola und Trüffelöl	18.50
Bruschetta mit Wildpastete, Preiselbeerkonfitüre, Rucola und 2 Wachteleier	21.00

Hauptgänge

Zartes Rehschnitzel an Wildrahmsauce mit Preiselbeeren gefülltem Apfel	43.00
Rehgeschnetzeltes an Ginrahmsauce mit Preiselbeeren gefülltem Apfel	39.50
Rehrücken "Jäger Art" an Steinpilzsauce mit Preiselbeeren gefülltem Apfel	49.50
Hirschpfeffer "Jäger Art" mit Rotweinbirne, gefüllt mit Vermicelles	32.50

Hirsch-Entrecôte an Balsamicosjus mit Rotweinbirne, gefüllt mit Vermicelles	40.50
Gebratenes Hirschfilet an Wildjus mit Rotweinbirne, gefüllt mit Vermicelles	41.00
Wildschweinfilet mit Kräuterkruste an Balsamicosjus mit Rotweinbirne, gefüllt mit Vermicelles	39.50

Alle Wildgerichte werden mit Rotkraut, glasierten Marroni und hausgemachten Spätzli serviert.

Vegi

Käsespätzle mit gebackenen Zwiebeln und Apfelmus	25.50
Herbstlicher Gemüseteller (Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Pilze, mit Preiselbeeren gefülltem Apfel und Rotweinbirne, gefüllt mit Vermicelles) mit hausgemachten Butterspätzli und Wildrahmsauce	32.00
Hausgemachte Steinpilz-Ravioli mit Rahmsauce, Parmesan, gebratenen Steinpilzen und Petersilienöl	22.50 / 28.50

Pizza

Waldpizza mit Wildfleisch und frischen Pilzen	29.00

Preise sind in CHF und inkl. MwSt. Wir informieren Sie gerne über Allergene und stehen bei Fragen zu Intoleranzen gerne zur Verfügung.
Fleischherkunft:
Reh: AT / CH/ EU
Hirsch & Wildschwein: NZ / AT / CH/ EU