



Wild Spezialitäten

Vorspeisen

Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen	11.50
Nüsslisalat mit Speck, Mischpilzen, Ei und Tomaten	15.50

Hauptgerichte

Kürbisrisotto mit gebratenen Wildpilzen	23.50
Bunter Herbsteller mit hausgemachten Spätzli, Wildrahmsauce, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni und Wildgarnitur	26.50
„Wild Eintopf“ mit Wildgeschnetzeltem an Wildrahmsauce auf Spaghetti angerichtet	29.50
Hirschgeschnetzeltes an Wildrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni und Wildgarnitur	34.50
Wild Cordon Bleu mit Vorderschinken und Raclette Käse gefüllt und mit hausgemachten Spätzli und Wildrahmsauce serviert	35.50
Rehschnitzel an Wildrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni und Wildgarnitur	38.50

Auf Vorbestellung und ab zwei Personen bereiten wir Ihnen Rehrücken mit hausgemachten Spätzli, Wildrahmsauce, Rosenkohl, Rotkraut, karamelierten Maroni und Wildgarnitur

Preis 54.50

Dessert

Vermicelles mit Merengue und Rahm	10.50
Coupe „Nesselrode“ mit Vanilleglace, Vermicelles, Merengue und Rahm	13.50