



## **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
„Wild Eintopf“ mit Wildgeschnetztem an Wildrahmsauce auf Spaghetti angerichtet	29.50
Hirschgeschnetztes an Wildrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni und Wildgarnitur	34.50
Wild Cordon Bleu mit Vorderschinken und Raclette Käse gefüllt und mit Rösti Kroketten 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, karamelisierten Maroni und Wildgarnitur***

***Preis 54.50***

### **Dessert**

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