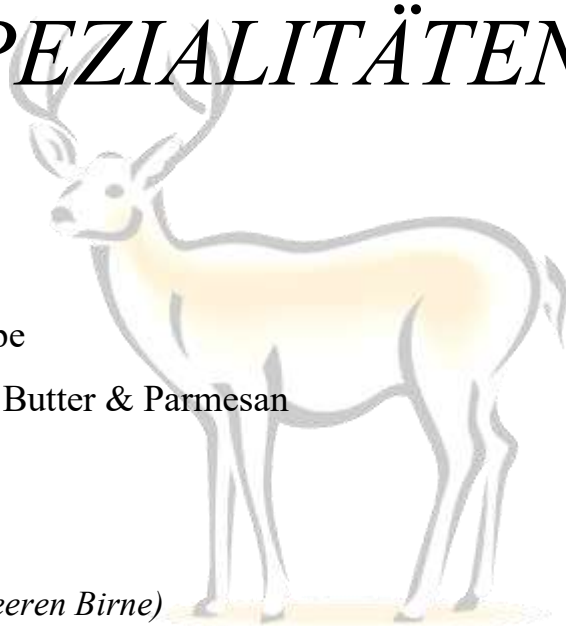


WILD SPEZIALITÄTEN



Suppe / Teigwaren

Hausgemachte Kürbiscremesuppe	12.50
Kürbis oder Steinpilz Ravioli in Butter & Parmesan	22.50

Hauptgerichte

„Wald“ Toast <i>(Pilzragout auf Toast mit Preiselbeeren Birne)</i>	25.50
Jäger Toast <i>(Rehgeschnetzeltes auf Toast an Pilzrahmsauce mit Preiselbeeren Birne)</i>	29.50
„Vegetarier“ Wild Teller <i>(mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni Preiselbeeren Birne)</i>	26.50
<i>Mit Pilzrahmsauce</i>	28.50
*Hirschpfeffer „Zur Au“ <i>(Rosenkohl, Rotkraut, Maroni, Crouton und Preiselbeeren-Frucht)</i>	33.50
*Hirsch Entrecôte Steinpilzwildrahmsauce <i>(Rosenkohl, Rotkraut, Maroni und Preiselbeeren-Frucht)</i>	39.50
*Reh-Medaillon „Mirza“ <i>(Reh-Medaillon von Bäggli mit Rotkraut, Rosenkohl Maroni & Preiselbeeren-Frucht)</i>	44.50
*Rehgeschnetzeltes mit Pilzen <i>(An Pilzrahmsauce mit Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und Preiselbeeren-Frucht)</i>	39.50
*(Dazu hausgemachten Spätzli)	

Dessert

Zabaione à la Mode (mit einer Kugel Vanille Glace)	12.00
Coupe Nesselrode (Vermicelles mit Merengues & Vanille Glace)	12.00
Vermicelles mit Rahm	9.00

Lieber Gast, Über Zutaten in unseren Gerichten. Die Allergien oder Intoleranz auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.“

Unser Fleisch stammt aus: **Rind:** CH. Br. EU A.☼ **Kalb:** CH **Geflügel** CH. BR. **Schwein:** CH EU☼ **Lamm:**

AU., NZ **Wildgerichte** CH EU NZ

☼ (Kann mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein)

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer