

Vorspeisen

	Grosse Portion	
Nüsslisalat mit lauwarm marinierten Pfifferlingen		14.50
Nüsslisalat mit Ei und Kräutercroûtons		10.90
Gemischter Salat an Hausdressing		9.90
Dünn aufgeschnittener Wildschweinrohschinken (ca. 60g)		14.50
Steinpilzcrèmesuppe mit kleiner Rahmhaube		9.90
Pilzschnitte verfeinert mit Prosecco	20.50	14.50
Pilzravioli an kräftiger Sauce	23.50	15.50

Wildspezialitäten

Tellergerichte

Hausgebeizter Hirschpfeffer	31.00	Hirschschnitzel	32.00
Hausgebeizter Rehpfeffer	36.00	Rehschnitzel	37.00
Hausgebeizter Gämstpfeffer	37.00	Gämsschnitzel	38.00

Pfeffervariation

Hirsch-, Reh- und Gämstpfeffer als Trio serviert	39.50
--	-------

*Diese oben genannten Tellergerichte servieren wir mit:
Hausgemachten Spätzli, Blaukabis, Marroni und halber Birne
mit Preiselbeeren*

Herbstteller

Spätzli, Blaukabis, Marroni, Rosenkohl und halbe Birne mit Preiselbeeren. Wildrahmsauce auf Wunsch	19.90
---	-------

Hausgemachte Wildburgerli

an Wildrahmsauce mit Spätzli und Blaukabis	21.50
--	-------

Hirschfilet-Medaillons „Term Bel“

Traubensauce Rösticroquetten Rosenkohl Pfirsich mit Preiselbeeren	39.60
--	-------

Wildspezialitäten

Plattengerichte

Hirsch-Entrecôte

2x geschöpft

*mit Pfifferlingsauce, Rösticroquetten,
Rosenkohl, Blaukabis, Früchten,
Marroni und Preiselbeeren*

43.50

Wildplatte *ab zwei Personen*

2x geschöpft

*Reh -, Gäms- und Hirschschnitzel
Mit hausgemachten Spätzli, Blaukabis, Rosenkohl,
Früchten, Marroni und Preiselbeeren*

Pro Person

46.50

Rehrücken *ab zwei Personen*

3x geschöpft

*Reich garniert mit Früchten, Rosenkohl,
Blaukabis, Marroni, Spätzli und
Preiselbeeren*

Pro Person

58.00