

Vorspeisen

	Grosse Portion	
Nüsslisalat mit lauwarm marinierten Pfifferlingen		14.50
Nüsslisalat mit Ei und Kräutercroûtons		11.00
Gemischter Salat an Hausdressing		9.90
Dünn aufgeschnittener Wildschweinrohschinken (ca. 60g)		14.90
Steinpilzcrèmesuppe mit kleiner Rahmhaube		10.50
Pilzschnitte verfeinert mit Prosecco	20.50	14.50
Pilzravioli an kräftiger Sauce	24.00	16.50

Wildspezialitäten

Tellergerichte

Hausgebeizter Hirschpfeffer	31.00	Hirschschnitzel	32.00
Hausgebeizter Rehpfeffer	36.00	Rehschnitzel	37.00
Hausgebeizter Gamspfeffer	37.00	Gamsschnitzel	38.00

Pfeffervariation

Hirsch-, Reh- und Gamspfeffer 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	20.00
---	-------

Hausgemachte Wildburgerli

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

Hirschfilet-Medaillons „Term Bel“

Traubensauce	
Rösticroquetten	
Rosenkohl	
Pfirsich mit Preiselbeeren	43.50

Wildspezialitäten

Plattengerichte

Hirsch-Entrecôte

2x geschöpft

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

44.00

Wildplatte *ab zwei Personen*

2x geschöpft

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

Pro Person

46.80

Rehrücken *ab zwei Personen*

3x geschöpft

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

Pro Person

58.00