

Wilde Vorspeisen

Kürbiscremesuppe	7.00
Knackiger Herbstsalat serviert an einem Waldbeerendressing mit frischen Pilzen, Speckwürfeln und Brotcroutons	16.00
Hirschcarpaccio serviert mit Hobelkäse und Waldbeeren	18.00

Weinempfehlungen

Humagne Rouge	1dl	5.50
Humagne Rouge Maître de Chais , Provins SA, Sion	75cl	46.00
Hommage , Kellerei Leukersonne, Susten Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot	75cl	85.00

Wildes Vergnügen

Rehpfeffer „St. Hubertus“ 28.00
serviert mit Spätzli, Rotkraut und Früchtegarnitur

Hirschentrecôte „Weidmannsheil“ 42.00
an einer feinen Wachholderrahmsauce
serviert mit Spätzli, Rotkraut und Früchten

Wildschweinfilet „Weidmannsgruss“ 38.00
an einer Preiselbeersauce
serviert mit Spätzli, Rotkraut und Früchtegarnitur

Jagd Schlemmertöpfchen 38.00
Hirschfilet an einer feinen Pilzrahmsauce
serviert mit Spätzli, Rotkraut und Früchtegarnitur

Rehrücken „Diana“ ab 2 Personen 92.00
serviert mit Spätzli, Rotkraut und Früchten

Wilde Verführungen

Vermicelles 9.50

Coupe Nesselrode 9.50

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusiv 7.6% Mehrwertsteuer.