



Wildkarte - es hät so langs hät



Nüsslisalat mit Granatapfel	10.50
Nüsslisalat mit Eierschwämmli & Speck	13.50
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen & Kürbiskernöl	10.50
Eierschwämmli-suppe	9.50

Gampfeffer aus einheimischer Jagd (Ahornen, Obersee) 38.50
mit hausgemachten Spätzli, glasierten Marroni,
Rosenkohl, Rotkraut und Birne

Hirschpfeffer 29.50
mit hausgemachten Spätzli, glasierten Marroni,
Rosenkohl, Rotkraut und Birne

Rehschnitzel an Wildrahmsauce, 45.50
hausgemachte Spätzli, glasierten Marroni,
Rosenkohl, Rotkraut und Birne mit Preiselbeeren

Hirsch Entrecôte an Wild-Jus mit Steinpilzen, 45.50
hausgemachte Spätzli, glasierten Marroni,
Rosenkohl, Rotkraut und Birne mit Preiselbeeren

Rehrücken (auf Vorbestellung ab 2 Personen) 54.00
hausgemachte Spätzli, glasierten Marroni, p.Pers.
Rosenkohl, Rotkraut und Birne mit Preiselbeeren

Wildbeilagen-Teller 26.50
hausgemachte Spätzli, glasierten Marroni,
Rosenkohl, Rotkraut und Birne mit Preiselbeeren

Coupe Nesselrode 12.50

Tiramisu mit eingelegten schwarzen Nüssen & Frangelico 12.50

Vermicelles mit Rahm 9.50

Nussknacker (Baumnussglace, Caramelsauce, Rahm & eingelegte schwarze Nüsse) 8.50

Unser Wild stammt aus einheimischen Wäldern, EU Ländern und Neuseeland

Allergeninformationen: Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten – fragen Sie nach!
Preise inkl. MWST