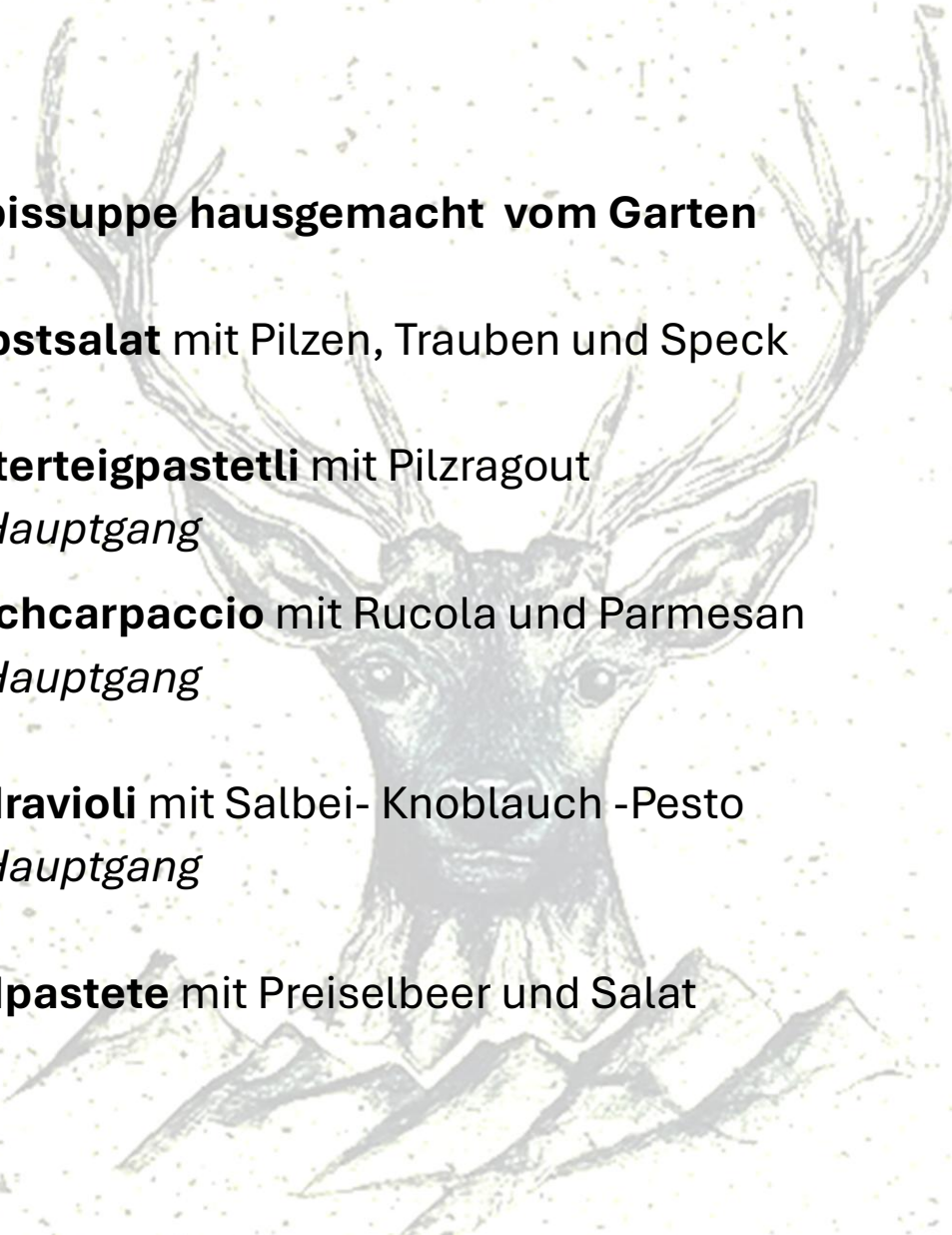


Wildkarte

Vorspeisen



Kürbissuppe hausgemacht vom Garten	9.50
---	------

Herbstsalat mit Pilzen, Trauben und Speck	15.50
--	-------

Blätterteigpastetli mit Pilzragout	17.50
<i>als Hauptgang</i>	23.50

Hirschcarpaccio mit Rucola und Parmesan	17.50
<i>als Hauptgang</i>	34.50

Wildravioli mit Salbei- Knoblauch -Pesto	15.50
<i>als Hauptgang</i>	25.50

Wildpastete mit Preiselbeer und Salat	15.50
--	-------

Hauptgänge

**Alle Gerichte enthalten als Beilagen Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Birnen mit Preiselbeerkonfi*

Wildhacktätschli an Wildrahmsauce mit Beilagen*	25.00
Wildbratwurst mit Rösti und Zwiebelsauce	19.50
Hirschgeschnetzeltes an Wildrahmsauce mit Beilagen*	32.00
Hirschschnitzel an Wildrahmsauce mit Beilagen*	34.00
Hirschpfeffer mit seinen Beilagen*	33.50
Hirschfilet an Wildrahmsauce mit Beilagen*	49.00
Wildschwein-Entrecote an Haussauce mit Beilagen*	38.00
Wild-Beilagen Teller ohne Fleisch	24.00
Beilagen Änderung	3.50

Aktuell

Vorspeisen

Wildterrine mit Preiselbeeren und Blattsalat 15.50

Hirschravioli an Salbei-Knoblauch-Pesto 15.50

als Hauptgang 25.50

Muotathaler Reh

- ab Oktober -

**Alle Gerichte enthalten als Beilagen Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,
Marroni und Birnen mit Preiselbeerkonfi*

Rehgeschnetzeltes an Wildrahmsauce mit Beilagen* 34.00

Rehschnitzel an Wildrahmsauce mit Beilagen* 37.00

Rehrückenteller mit Beilagen* 48.00

