

WILDKARTE

VORSPEISEN

Kürbiscrèmesuppe 11.00
Rahm | Kürbiskerne
Cream | pumpkin seeds

Nüsslisalat mit Ei, Croûton und Pilze 14.50
Corn salad | with egg | crouton | mushrooms

mit Speck 17.50
with bacon

HAUPTGÄNGE

Wildschweinfilet im Speckmantel 38.50
Zwetschgensauce | warmen Trauben | Preiselbeeren
Plum sauce | Spaetzli | brussels sprouts | red cabbage | hot grapes | cranberries

Rehschnitzel mit Preiselbeerrahmsauce 46.50
Warme Trauben
venison escalope with cranberry cream sauce | hot grapes

Rehgeschnetzeltet 38.50
Sherry verfeinert | Eierschwämmli
Sliced venison | Sherry refined | chanterelles

Hirschpfeffer <<Jäger Art>> 36.00
Speck | Croûtons | Champignons | Silberzwiebeln
Deer pepper | bacon | croûtons | mushroom | pearl onion

Beilagen: Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni & Birne mit Preiselbeeren
Spaetzli | brussels sprouts | red cabbage | chestnuts | pearl | cranberries

 **Vegi Wildteller** 29.00
Spätzli | Rosenkohl | Rotkraut | Birnen | Trauben
Spaetzli | brussels sprouts | red cabbage | pears | grapes

 **Kürbis-Ricotta Ravioli** 29.00
Rucola | Kürbisöl | Weissweinsauce
Pumpkin and ricotta ravioli | rocket salad | pumpkin oil | white wine sauce