

Suppen

<i>Wildcremesuppe</i> garniert mit Morcheln	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Klare Wildsuppe</i> garniert mit Gemüswürfeln serviert mit einem Schuss Cognac	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Kürbispüreesuppe</i> garniert mit Pinienkernen	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Tagessuppe</i>	<i>Fr. 7.--</i>



Salate

<i>Herbstsalat</i> mit Rauchfleisch vom Hirsch	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Herbstsalat</i> mit Trauben und Brotcroutons	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Herbstsalat * Berta *</i> mit frittiertem Speck	<i>Fr. 10.50</i>



Vorspeisen

- Rehcarpaccio* dünn geschnittenes rohes Rehfleisch *Fr. 18.50*
mit Parmesan, gewürzt mit Aceto Balsamico, Pfeffer und Limonenolivenöl
- Teigtaschen* mit feiner Steinpilz- und Eierschwammrahmsauce *Fr. 14.50*
- Wildpastete* reich garniert *Fr. 16.50*
- Jägermeister* verschiedene Salate *Fr. 17.50*
serviert mit Hirschtrockenfleisch, Wildschweinrohschinken und Wildsalzis

Wildspezialitäten

*Hirschentrecôte * Hubertus * an leichter Pfeffersauce Fr. 41.50*

*Hirschpfeffer * Muota * mit Speckpflaumen Fr. 36.--*

*Rehschnitzel * Diana * an feiner Wildrahmsauce Fr. 44.--*

Rehgeschnetzertes in Pilzrahmsauce Fr. 38.50

Wildschweinmedaillons an Hagebuttensauce Fr. 37.50

Beilagen nach Ihrer Wahl

*Gebratene Knöpfli, breite Butternudeln oder gratinierte Maishalbmonde
zu allen Gerichten > Rotkraut, Kastanien und Rosenkohl, reich garniert*

Vegetarische Gerichte

*Wildteller * Försterinnenart * Fr. 26.50*
gebratene Knöpfli, Rosenkohl, Rotkraut und Kastanien, reich garniert

Gratinierte Maishalbmonde Fr. 22.50
an feiner Pilzrahmsauce mit Früchten garniert



Wildmenuempfehlung

Kürbispüreesuppe mit Pinienkernen

Herbstsalat mit Hirschmostbröckli

Rehmedaillons an Waldhonigsauce

Gebratene Spätzli

Wildgarnituren

oder

Hirschschnitzel an Preiselbeerjus

Breite Butternudeln

Wildgarnituren

Kastanienparfait mit Heidelbeerpüree

Menu Complet Fr. 61.50

Hausspezialitäten

*Entrecôte * Postillion ** *Fr. 40.--*
Hausspezialität nach altem Rezept an Kräuter-Pfeffersauce

*Rindsfiletmedaillon * Orloff ** *Fr. 46.--*
an zerlassener Kräuterbutter garniert mit Früchten

Holzfüllersteak (250gr.) *Fr. 32.50*
mit hausgemachter Kräuterbutter und Gemüse garnitur

Schweinsrahmschnitzel *Fr. 30.50*
an feiner Champignonsauce und Gemüse garnitur

*Cordon Bleu * Claudia ** *Fr. 32.50*
Schweins schnitzel paniert, Füllung mit Alpkäse und Urwaldrohschinken

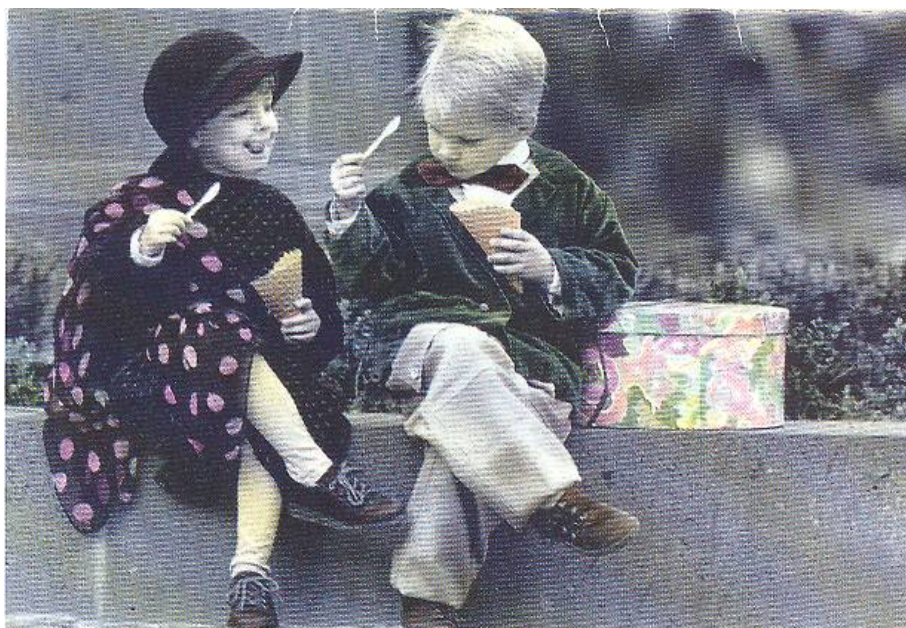
Beilagen nach Ihrer Wahl

Pommes frites, Kroketten, Röstikroketten, Butternudeln, Trockenreis

Fischgerichte

*Forellenfilets * Säumer ** *Fr. 36.50*
pochiert, an Kräuterweissweinsauce auf Gemüsestreifen, serviert mit Trockenreis

Eglifilets gebacken *Fr. 28.--*
(im Bierteig, frittiert) serviert mit Salzkartoffel und Tatarensauce



*und zum krönenden Abschluss
eines jeden Essens*

Dessertköstlichkeiten

<i>Zimtglace</i> <i>mit marinierten Pflaumen, serviert im Bisquitkörbchen</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Kastanienparfait an Heidelbeerpüree</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Waldbeerengratin</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Coupe Vermicelles</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Mini Coupe Vermicelles</i>	<i>Fr. 7.--</i>
<i>Portion Vermicelles mit Rahm</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Mini Portion Vermicelles</i>	<i>Fr. 6.--</i>

*Herzlich Willkommen
schön, dass Sie bei uns sind*

Herbstzeit Jagdsaison

Wildspezialitäten

Fleisch- und Fischdeklaration

Sehr geehrter Gast

*Forellen- und Bachsaiblingfilets beziehen wir von der Brüggli Forellenzucht in Sattel
Die Eglifilets aus Binnengewässer PL/D
Schweine-, Kalb-, Poulet- und Trockenfleisch sowie Wurstwaren sind aus der Schweiz
Rindsfleisch, je nach Marktlage aus der Schweiz oder Australien
Wildfleisch je nach Marktlage aus der CH/EU oder speziell Revierjagt aus Österreich*

*Ausländisches Fleisch kann mit Hormonen oder Antibiotika oder andern
Antimikrobiellen Leistungsförderer erzeugt worden sein*

*Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte
an unsere Mitarbeiterinnen*

Preise in dieser Karte inklusive 7,7% Mehrwertsteuer

***Miär wüüschid ä schönä Uufenthalt
und ä rächt ä Guetä !***

Claudia Eberhard, Andreas Gwerder und Mitarbeiterinnen

****chömid zuänis****