

Suppen

<i>Wildcremesuppe</i> garniert mit Morcheln	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Steinpilzcremesuppe</i> mit Rahmhaube	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Kürbispüreesuppe</i> garniert mit Pinienkernen	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Tagessuppe</i>	<i>Fr. 8.--</i>



Salate

<i>Herbstsalat</i> mit Rauchfleisch vom Hirsch	<i>Fr. 15.50</i>
<i>Herbstsalat</i> mit Trauben und Brotcroutons	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Herbstsalat * Berta *</i> mit frittiertem Speck	<i>Fr. 14.50</i>



Vorspeisen

Rehcarpaccio dünn geschnittenes rohes Rehfleisch *Fr. 20.50*
mit Parmesan, gewürzt mit Aceto Balsamico, Pfeffer und Limonenolivenöl

Teigtaschen mit feiner Steinpilz- und Eierschwammrahmsauce *Fr. 16.50*

Wildpastete reich garniert *Fr. 16.50*

Jägermeister verschiedene Salate *Fr. 19.50*
serviert mit Hirschtrockenfleisch, Wildschweinrohschinken und Wildsalzis

Wildspezialitäten

*Hirschentrecôte * Hubertus * an leichter Pfeffersauce Fr. 44.50*

*Hirschpfeffer * Muota * mit Speckpflaumen Fr. 39.--*

*Rehschnitzel * Diana * an feiner Wildrahmsauce Fr. 47.--*

Rehgeschnetzeltes in Pilzrahmsauce Fr. 41.50

Wildschweinhaxe geschmort Fr. 40.50
an Hagebuttensauce

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. 29.50*
gebratene Knöpfli, Rosenkohl, Rotkraut und Kastanien, reich garniert

Gratinierte Maishalbmonde Fr. 25.50
an feiner Pilzrahmsauce mit Früchten garniert



Wildmenu - Empfehlung

Kürbispüreesuppe mit Pinienkernen

*Herbstsalat
mit Trauben und Hirschtrockenfleisch*

*Rehmedaillons an Waldhonigsauce
Gebratene Spätzli
Wildgarnituren*

oder

*Hirschschnitzel an feiner Pilzrahmsauce
Breite Butternudeln
Wildgarnituren*

Kastanienparfait mit Heidelbeerpüree

Menu Complet Fr. 71.50

Hausspezialitäten

*Entrecôte * Postillion **

Fr. 42.--

Hausspezialität nach altem Rezept an Kräuter-Pfeffersauce

*Rindsfiletmedaillon * Orloff **

Fr. 48.--

an zerlassener Kräuterbutter garniert mit Früchten

Holzfällersteak (250gr.)

Fr. 37.50

mit hausgemachter Kräuterbutter und Gemüse garnitur

Schweinsrahmschnitzel

Fr. 32.50

an feiner Champignonsauce und Gemüse garnitur

*Cordon Bleu * Claudia **

Fr. 36.--

Schweinsschnitzel paniert, Füllung mit Alpkäse und Urwaldrohschinken

Beilagen nach Ihrer Wahl

Pommes frites, Kartoffelkroketten, Röstikroketten, Butternudeln, Trockenreis

Fischgerichte

Forellenfilets Säumer **

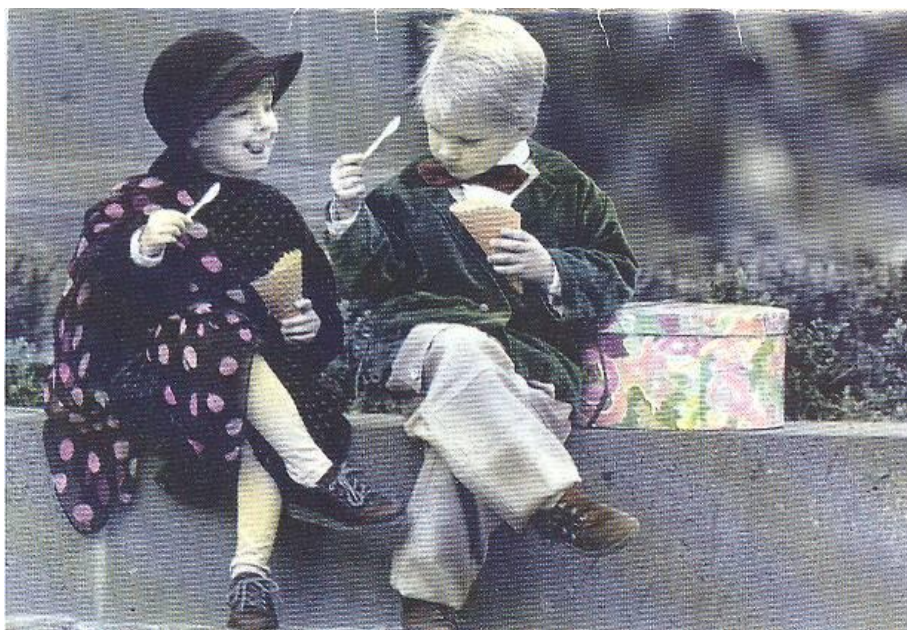
Fr. 38.50

pochiert, an Kräuterweissweinsauce auf Gemüsestreifen, serviert mit Trockenreis

Eglifilets gebacken

Fr. 29.--

(im Bierteig, frittiert) serviert mit Salzkartoffel und Tatarensauce



*und zum krönenden Abschluss
eines jeden Essens*

Dessertköstlichkeiten

<i>Zimtglace</i> mit marinierten Pflaumen	<i>Fr. 14.50</i>
<i>Kastanienparfait</i> an Heidelbeerpüree	<i>Fr. 14.50</i>
<i>Waldbeerengratin</i>	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Coupe Vermicelles</i>	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Mini Coupe Vermicelles</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Portion Vermicelles mit Rahm</i>	<i>Fr. 11.50</i>
<i>Mini Portion Vermicelles</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Grossmutter's Caramelcreme</i>	<i>Fr. 9.—</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
Rind-, Schweine-, Kalb-, Poulet- und Trockenfleisch sowie Wurstwaren sind aus der Schweiz*

Wildfleisch je nach Marktlage aus der CH/EU oder speziell Revierjagt aus Österreich

Unser Brot stammt von Romer's Hausbäckerei

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

Preise in dieser Karte inklusive 8,1% Mehrwertsteuer

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

Claudia Eberhard, Andreas Gwerder und Mitarbeiterinnen

chömid zuänis

