

Es ist Wild - Zeit





V	Bunter Herbstsalat garniert mit Champignons, Baumnüssen, Kernen und Brotcroûtons an Balsamico Dressing	als Vorspeise	19 11
V	Nüsslisalat mit Ei & Brotcroûtons Salatsauce nach Wahl mit Speck	als Vorspeise	21 14 + 2
V	Nüsslisalat mit warmen Waldpilzen Salatsauce nach Wahl	als Vorspeise	22 15
V	Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhäubchen und Kürbiskernen garniert	kl. Port.	13 10
V	Blätterteigpastetli gefüllt mit Pilzragout serviert mit Rosenkohl, Rotkraut, und Wirsing		26
V	Ravioli mit Pilzfüllung an Rahmsauce mit Waldpilzen, Tomatenwürfel, garnier	rt mit Reibkäse	25

unsere Klassiker

Hirschpfeffer «Sankt Hubertus» garniert mit Pilzen, serviert mit hausgemachten Spätzli, Maronis, Rotkraut und Preiselbeeren	36
Rehpfeffer «Jäger Art» nach altem Hausrezept, garniert mit Speckstreifen, Pilzen, Silberzwiebeln	41
Brotcroûtons, serviert mit hausgemachten Spätzli, Maronis, Rotkraut und Preiselbeeren	

Fleisch aus freier Wildbahn Europa vorwiegend Österreich & Ungarn







unsere Hausspezialitäten

«Wild-Rösti» knuspriger Röstiboden belegt mit Wildrahmgeschnetzeltem, Rahm-Wirsing, Maronis, Weintrauben und Preiselbeeren	36
(V) «Wild-Vegi-Teller»	31
hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Rahm-Wirsing garniert mit Maronis, Pilzen, Weintrauben und Preiselbeeren	
Wildschweinfilet an Balsamico-Jus dazu hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Maronis und Preiselbeeren	42
Hirschentrecôte «schöne Försterin» mit Wachholder-Pilzrahmsauce und frischen Eierschwämmli dazu hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Maronis und Preiselbeeren	46
Rehschnitzel «Diana» an sämiger Pilzrahmsauce und Waldpilzen dazu hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Maronis und Preiselbeeren	45



unsere süsse Versuchung

Portion Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm	kl. Port.	12.5 9.5
Coupe «Nesselrode»		14
mit Meringue, Vanilleglace und Schlagrahm	kl. Port.	11
Hausgemachtes Maroni-Mousse		14
verfeinert mit Grandmarnier	kl. Port.	11
garniert mit frischen Früchten und Schlagrahm		

SAUSER pro dl 4.20

!!! WAIDMANNSHEIL !!!

