

Wildspezialitäten

Vorspeisen

Grüner Salat

Fr. 9.50

Gemischter Salat

Fr. 13.50

Nüssler Salat mit Ei

Fr. 13.50

Nüssler Salat mit Ei und Speck

Fr. 15.50

Salat «Maison

*Wildsalat, zartgebratenes Rehfilet mit verschiedenen
Salaten ausgeschmückt*

Fr. 19.50

*Feine, hausgemachte Wildterrinerne
mit Cumberland-Sauce
und Salat Waldorf*

Fr. 16.50

*Blätterteigbett mit verschiedenen Waldpilzen
an einer raffinierten Rahmsauce*

Fr. 19.00



Wir haben nur Rehfleisch auf unserer Karte:

Tellergerichte

Rehpfeffer

reich mit Früchten garniert

mit Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli

½ Portion Fr. 32.50 1 Portion Fr. 38.00

Für unsere Vegetarier:

Wildgarnitur

*Blätterteigkissen mit 4 Sorten Pilzen in einer
Rahmsauce, Rotkraut, Rosenkohl, hausgemachte
Spätzli, mit Marroni und Früchten garniert*

Fr. 29.50

Rehgeschnetzeltes

an Cognac-Rahmsauce mit frischen Pilzen

Rotkraut, Rosenkohl

hausgemachte Spätzli

mit Früchten garniert,

½ Portion Fr. 39.00 1 Portion Fr. 46.50

Rehschnitzel

an einer delikaten Cognac-Rahmsauce

mit frischen Pilzen,

Rotkraut, Rosenkohl

hausgemachte Spätzli

mit Früchten garniert,

½ Portion Fr. 43.00 1 Portion Fr. 47.50

Rehmedaillon

an feiner Wildrahmsauce mit frischen Pilzen,

Rotkraut, Rosenkohl

hausgemachte Spätzli

mit Früchten garniert

Fr. 57.00



Plattenservice

Auf Vorbestellung, ab 2 Personen

«Selle de chevreuil Maison»

*Rehrücken am Knochen rosa gebraten
mit Cognac flambiert,
reich garniert mit Früchten, Rotkraut, Rosenkohl,
hausgemachte Spätzli und Wildrahmsauce*

Pro Person Fr. 75.00



Herbstmenu

Wildterriner mit Cumberland Sauce

Salat Waldorf

Consommé mit Cognac

Kleiner Saison Salat

Rehmedaillon

an feiner Wildrahmsauce

mit verschiedenen Waldpilzen

Rotkraut, Rosenkohl

hausgemachte Spätzli

mit Früchten garniert

Waldhonigparfait

Fr. 79.50