

Wild

Vorspeise

Herbstlicher Nüsslisalat

mit gebratenen Pilzen, Trauben, Feta und Kürbiskernen
an Apfel Vinaigrette

CHF 16.– **GO**

Kürbiscrème

verfeinert mit Kürbis Öl und gerösteten Kürbiskernen

CHF 14.– **GO**

Gebackener Brie im Pfändli

Mit Preiselbeersauce und Röstzwiebeln

CHF 16.50 **AGO**

Herbstliche Kürbis Empanada

Mit Kürbiswürfel, Linsen, Steinpilzfüllung dazu Preiselbeersauce

CHF 10.–

Hauptgang

Rehgeschnetztes an Preiselbeersauce

Serviert mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Maroni

CHF 48.50 **ACGO**

Schweinfilet 200g vom heissen Stein

serviert mit hausgemachten Spätzli
dazu Rotkraut und Maroni mit Preiselbeersauce

CHF 47.50 **ACGO**

Wild Burger mit Brie und Specktranche

an Preiselbeersauce und Rucola serviert mit Country Fries

CHF 37.50 **ACGO**

Hirschbraten sous vide gegart an Steinpilzsauce

serviert mit hausgemachten Spätzli dazu Rotkraut und Maroni

CHF 48.50 **ACGO**

Rindsgeschnetztes Stroganoff

serviert mit hausgemachten Spätzli und Sauerrahm

CHF 44.50 **ACGO**

Vegetarisch

Vegiteller

mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Maroni, Apfel,
gebratenen Pilzen mit Trauben und Preiselbeersauce

CHF 36.50 **ACGO**

Beilagen separat erhältlich

hausgemachte Spätzli **ACG**, Rotkraut **O** je CHF 9.–

Allergene

A Gluten
B Krebse
C Eier
D Fisch

E Erdnüsse

F Soja
G Milch
H Nüsse
L Sellerie

M Senf

N Sesam
O Sulfite
P Lupinen
R Muscheln