

Wildkarte

Vorspeisen

Kürbiscrèmesuppe mit seinen Kernen	Fr. 8.50
Nüsslisalat «Mimosa» mit Ei	Fr. 9.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons	Fr. 11.00
Hausgemachte Roulade gefüllt mit Wildtrockenfleisch und Pfeffer-Cantadou garniert mit Salat	Fr. 14.50

Hauptgänge

Herbstvegipfanne	Fr. 23.50
Hirschpfeffer	Fr. 31.00
Wildgeschnetzeltes an Preiselbeer-Rahmsauce mit Speck, Trauben und Croutons	Fr. 32.50
Wildschwein Gordon-bleu	Fr. 34.00
Rehschnitzel an Wildrahmsauce	Fr. 35.00
Hirschmedaillons mit Speckmantel an schwarzem Vodkajus	Fr. 35.00

HIT! Auf dem heissen Stein! HIT!

Hirschentrecôte, 250 gr.	Fr. 42.00
--------------------------	-----------

Dazu servieren wir Ihnen:

Rotweibirne, Preiselbeerapfel, Rotkabis
mit Marroni, Rosenkohl, Spätzli oder hausgemachte
Steinpilz-Kroketten

Fleischherkunft: Mitteleuropa, Neuseeland

Dessert

Vermicelles mit Rahm	Fr. 8.50
Coupe Nesselrode	gross Fr. 10.50 klein Fr. 8.00
Dessert-Variation «Tobi & Petra» hausgemachte Zwetschgentearte Eierlikörparfait, Marronimousse	Fr. 13.50