

Wildgerichte



Suppen und Salat

Steinpilzcrèmesuppe 7.50

Kürbiscrèmesuppe 7.50

Heistrichsalat 10.50

Grüner Blattsalat
mit Speckwürfeli, Champignons, Knoblauch, Croutons

Hauptspeisen

Hirschgeschnetzeltes 27.00

an Wildrahmsauce mit herbstlicher Wildgarnitur und hausgemachten Spätzli

Rehpfeffer 28.00

mit herbstlicher Wildgarnitur und hausgemachten Spätzli

Rehentrecôte 44.50

mit Wildrahmsauce, herbstlicher Wildgarnitur und hausgemachten Spätzli

Rehschnitzel 36.50

mit Wildrahmsauce, herbstlicher Wildgarnitur und hausgemachten Spätzli

Cordonbleu 007 32.50

gefüllt mit Pfeffersalami, 007geräuchert, Halbhartkäse Hohgantkäserei, Pommes Frites

Kürbis-Cordonbleu 32.50

gefüllt mit Kürbiskäse (Hohgantkäserei Schangnau) und Kürbis Chutney, Pommes Frites

Hirschbratwurst aus der Zucht von David Schmutz Radelfingen 18.00

an Wildrahmsauce, Rotkraut und hausgemachte Spätzli

Spätzlieintopf 26.50

Hausgemachte Spätzli mit Hirschgeschnezeltem an sämiger Wildsauce
überbacken mit Käse

Vegetarische Gerichte

Spätzligratin 22.50

Hausgemachte Spätzli mit Pilzen, Trauben mit Käse überbacken

Vegetarischer Wildteller 25.50

Herbstliche Wildgarnitur und hausgemachte Spätzli, Wildsauce

Im Gusseisenpfänneli

Auftranchiertes Hirschfilet mit hausgemachter Steinpilzbuttersauce

Dazu servieren wir dir:

- Spätzli
- Rosenkohl
- Rotkraut
- Gefüllter Apfel

Wähle deine Grösse:

- | | |
|-------------|-------|
| • 150 Gramm | 33.00 |
| • 200 Gramm | 38.00 |
| • 300 Gramm | 46.00 |
| • 400 Gramm | 54.00 |



Unsere Weinempfehlung

Bonvin Cuvée 1858	1 dl	9.50
2022	7.5 dl	65.00

Cornalin, Syrah, Humagne Rouge, Merlot

Die Cuvée 1858 Rouge ist eine sorgfältige Mischung aus vier Rebsorten, die der Stolz der Region sind: Humagne Rouge, der für Robustheit und würzige Noten sorgt; Cornalin, der eine tiefe Farbe und Aromen reifer roter Früchte bietet; Syrah, bekannt für seine Struktur und pfeffrigen Nuancen; und Merlot, der der Mischung ihre Rundheit und samtigen Noten von Pflaume und Kirsche verleiht.

Dessertempfehlung

Vermicelle mit Meringue und Rahm	9.50
Coupe Nesselrode mit Vanilleglace, Meringue und Rahm	9.50
Hausgemachtes Nuss Parfait	9.50