WILD-SPEISEKARTE

VORSPEISEN Hausgemachte Kürbiscremesuppe		Fr. 11.00
HAUPTGERICHTE Hirschpfeffer mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Rotweinbirne, Marroni und Ro	otkraut	Fr. 31.00
Rehpfeffer mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Rotweinbirne, Marroni und Ro	otkraut	Fr. 33.00
Rehmedaillon an cremiger Wildrahmsauce, mit Eierschwämmli, hausgemachten Spä Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Rotweinbirne	tzli,	Fr. 41.00
Wildgeschnetzeltes mit hausgemachten Spätzli, Rotweinbirne, Marroni und Rotkraut		Fr. 28.00
Wildschwein-Koteletts an cremiger Wildrahmsauce, mit gebratenen Eierschwämmli, Wildjus, hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Marroni und Rotweinbirne		Fr. 33.00
Wildschwein-Cordon bleu gefüllt mit Gorgonzola und Parmaschinken, mit hausgemachten Spätz Marroni, Rotweinbirne und Rotkraut	li,	Fr. 38.00
TEIGWAREN		
Vegetarischer Teller hausgemachte Spätzli, glasierte Marroni, Rotweinbirnen und Rotkrauf		Fr. 25.00
Spätzli-Gratin hausgemachte Spätzli mit Pilzen, Rahm und Kräuter, überbacken mit Raclettekäse		Fr. 26.00
SAISON PIZZA Pizza Cacciatore mit Tomaten, Mozarella, Wildfleischstreifen, Eierschwämmli, Steinpilz und Knoblauch	zen	Fr. 22.00
DESSERT Vermicelles Coupe Nesselrode		Fr. 8.50 Fr. 10.50
Der Chef empfiehlt: ROTWEIN IM OFFENAUSSCHANK		
Nero d'Avola aus Sizilien 1 dl 2 dl	3 dl 5 dl	
6.50 13.00	19.50 32.50	44.00

