

# Wildgerichte

Informieren Sie unsere Servicemitarbeiter  
über eventuelle Unverträglichkeiten oder Allergien.

Unser Wildfleisch beziehen wir von den Firmen Fideco AG  
und der Metzgerei Stutzer & Flüeler

## Vorspeisen

Rotkohlsuppe mit Milchschaum,  
serviert mit Morcheln im Brickteig

CHF 16

Tatar vom Reh mit Wacholderöl,  
"Maldon"-Rauchsalz und frittiertem Wachtelei

CHF 23

Nüsslisalat mit Speckstreifen, Croûtons und gehacktem Ei  
an französischer Sauce

CHF 17

## Hauptgänge

Hausgebeizter Hirschpfeffer  
mit geschmortem Rotkraut, glasierten Marroni, Preiselbeeren,  
Safranäpfelchen und Spätzli

Halbe Portion CHF 34 / Hauptgang CHF 39

Hirsch-Racks an Preiselbeer-Rahmsauce  
mit Brioche-Knödel-Terrine, Rotweinbirne gefüllt mit Preiselbeeren,  
geschmortem Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohlblättern  
und Safranäpfelchen

CHF 48

Rehschnitzel an Wildrahmsauce mit Gin verfeinert,  
geschmortes Rotkraut, glasierte Marroni, Preiselbeeren,  
Safranäpfelchen und Spätzli

Halbe Portion CHF 44 / Hauptgang CHF 49

"Hubertus"-Teller  
Rotweinbirne gefüllt mit Preiselbeeren, hausgemachten Spätzli,  
geschmortem Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohlblättern und Safranäpfelchen  
(auf Wunsch mit Wildrahmsauce)

CHF 29