

## *Herzlich Willkommen*

*Wir freuen uns Sie mit unserer Frischmarktküche verwöhnen zu dürfen*

*Beim Einkauf unserer Grundprodukte achten wir auf Regionalität. Wenn es nicht anders deklariert ist, verarbeiten wir Schweizer Fleisch, Fisch und Geflügel. Meeresfische ausschliesslich nach MSC Richtlinien. Sollten Sie eine Unverträglichkeit oder Allergie eines Lebensmittels haben, so lassen Sie es uns bitte wissen. Gerne beraten wir Sie bei der Speisewahl und Zubereitung.*

*Nun lehnen Sie sich zurück und geniessen den Aufenthalt bei uns.*

*Ihr Besuch bei uns soll ein Erlebnis für Seele und Gaumen sein. Deshalb bitten wir Sie sich etwas Zeit zu nehmen. Sollten Sie es eilig haben, so sagen Sie es bitte unserem Service.*

*Einen guten Appetit wünscht Ihnen  
Dietmar Wild*

---

## *Vorspeisen*

*Nüsslisalat „Mimosa“*

*Speck / Trauben / Kürbiskernöldressing*

*14*

*Hirschrückencarpaccio mit Entenleberglace*

*Feigen / Baumnüsse / Belper Knolle / Kräutermajonaise*

*21*

*Selleriesalat „Waldorf“*

*Wildschweinrohschinken / Nüsse / Trauben*

*18*

## *Suppen / warme Vorspeisen / Fisch*

*Kürbscremesüppchen*

12

- *mit Sesamöl und Jakobsmuschel-Carpaccio*

16

*Gemüsestrudel an Safransauce*

24 *(Vegetarisch)*

- *dazu gebratenes Saiblingfilet*

44

## *Kleines Wildmenü 58*

*Nüsslisalat „Mimosa“*

*Speck / Trauben / Kürbiskernöldressing*



*Hirschragout „Jäger Art“*

*Serviettenknödel / Wildgarnitur*



*Traubensorbet mit Grappa*

*oder*

*Kleine Käseauswahl*

# *Herbstmenü*

*ab 2 Personen und 3 Gänge.*

*110 komplett mit Käse **oder** Dessert / 78 3 gängig (Einheitlich)*

*Hirschtutorial mit Entenleberglace*

*Pastete / Terrine / Feige*



*Steinpilz-Cappuccino*

*Belper Knolle*



*Saiblingilet an Safransauce*

*Gemüsestrudel*



*Traubensorbet*



*Rehrückenfiletspitzen mit Preiselbeere*

*Selleriepüree / Wildgarnitur*



*Käseauswahl*



*Herbstlicher Desserttrialog*

*Maroniköpfler / Tonkabohnenglace / Rotweinzwetschgen*

*ausgewählter Weinbegleitung*

*à Glas Fr. 9.-*

# Hauptgerichte

*Rehpf Pfeffer nach alter Tradition*

*Spätzle / Wildgarnitur*

39

*Rahmédailles an Preiselbeersauce*

*Kartoffelkroketten / Wildgarnitur*

44

*Tranchierter Hirschrücken an Cassisjus und Waldpilze*

*Wirsingkohl / Selleriepüree / Wildgarnitur*

54

*Rehrücken am Stück gebraten*

*reichhaltig garniert mit Spätzle / Maronipüree und Wildgarnitur*

*ab 2 Personen in 2 Service serviert*

à 60

*Gebackenes Kalbschnitzel „Cordon bleu“\**

*Pommes frites / Gemüse garnitur*

46