



## WILD AUF WILD

20.09.2022  11.10.2022

---

### VORSPEISEN

#### HERBSTSALAT

*Nüsslisalat mit Speckwürfeli, gehacktem Ei,  
geröstete Kernen und Brotcroûtons*

**12.50**

---

#### KÜRBISCRÈMESUPPE

*garniert mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl*

**9.50**

---

### HAUPTGÄNGE

#### FILETMEDAILLONS VOM HIRSCHKALB\*

*Zartes Hirschkalbsfilet-Medaillon an Wildrahmsauce  
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Mirza Apfel*

**34.00**

---

#### REHGESCHNETZELTES\* „LIBELLE“

*Rehgeschnetzeltes an Wildrahmsauce  
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Portweinbirne*

**32.00**

\*Hirschkalb (EU), Rehfleisch (Österreich)

## REHPFEFFER\* „JÄGER ART“

*Zartes Rehfleischragout mit Champignons, Silberzwiebeln,  
Speck und Brotcroûtons  
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni*

**29.50**

---

## VEGETARISCH

### VIVALE WILDTELLER

*Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni  
und gefüllter Mirza Apfel, Portweinbirne, mit Preiselbeer-Coulis*

**24.00**

---

## DESSERT

### MARRONI-PARFAIT

*Hausgemachtes Kastanien-Parfait auf Orangen-Beerensalat*

**11.00**

---

### GROSIS SÜSSMOSTCRÈME

*Süssmostcrème mit einer Kugel Vanille-Glace  
garniert mit Schlagrahm und Krokant*

**9.50**



*Wir freuen uns Sie als Gast begrüßen zu dürfen  
En Guete!*