

WILDKARTE

Salate und Vorspeisen

Herbstsalat 	15.00
Blattsalate Äpfel Feigen Nüsse Orangen-Feigensenfdressing	
Hirschkalb ² Carpaccio süss-sauer Mango Granatapfel Salatbouquet	17.00
Wilderer Plättli ⁴ Wildschweinrohschinken Hirschsalsiz Apfelchutney Feigen	23.00

Suppe

Kürbiscremesuppe 	13.00
karamellierte Kürbiskerne	

Vegetarisch

Vegetarischer Herbstteller 	32.50
Spätzli Rosenkohl Rotkraut Pilze Marroni pochiertes Apfel mit Preiselbeeren Pilzrahmsauce	
Steinpilzravioli 	27.00/32.00
Salbeibutter Spinat Marroni Parmesan	

Wildspezialitäten

Rehpfeffer ² Champignons Silberzwiebeln Croutons	39.00
Rehmedaillons ² Preiselbeerrahmsauce	48.00
Wildschweinfilet ² Calvadosrahmsauce	39.00
Fasanenbrüstchen ⁴ Shiitake- Ingwerbuttersauce	34.00
Geschmorte Hirschhaxe Appenzell ⁴ Pilze Silberzwiebeln Croutons	36.00

alle Wildspezialitäten servieren wir mit
Spätzli | Rosenkohl | Rotkraut | Marroni
pochiertem Apfel mit Preiselbeeren

Bei Allergien wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden im Service.
Preise in Schweizer Franken inklusive 8.1% Mehrwertsteuer.

Deklaration: ²DEU, ⁴EU / Vegetarisch: 