

WILD ZEIT IN DER TRICHTI

Vorspeisen

Nüsslisalat „Pilz“ <i>Mit warmen Eierschwämmli, Italien-Dressing</i>	<i>Fr. 14.50</i>
Jäger - Salat <i>Blattsalate mit gebratenen Rehfleischstreifen, Baumnüssen, Trauben, Cassis-Balsamico-Dressing</i>	<i>Fr. 14.60</i>
Kabissalat „Deluxe“ <i>Mit Hirsch-Rohschinken, Granatapfel und Honig-Feigen Italien-Dressing</i>	<i>Fr. 14.60</i>
Tartar vom Reh <i>Mit Cognac verfeinert, Herbstgarnitur, Toast und Butter</i>	<i>Fr. 20.--</i>
Kürbiscrèmesuppe „Maison“ mit Rahmhaube und Kürbiskernoel	<i>Fr. 11.--</i>
„Wildsauerei“ Offenes Ravioli mit Pulled Pork vom Wildschwein mit Brombeeren und Speckbrösmeli	<i>Fr. 14.60</i>

Vorspeisen gelten nicht als Hauptspeise, Zuschlag + Fr. 4.--

7,5 dl. Flaschenweine im Offenausschank : ROTWEINE

<i>1,0 dl. El Coto Rioja</i>	<i>Spanien</i>	<i>Fr. 6.20</i>
<i>1,0 dl. Primitivo Salento</i>	<i>Italien</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>1,0 dl. Hess Select Cabernet Sauvignon</i>	<i>Kalifornien</i>	<i>Fr. 7.40</i>

(Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte)

Und zum Dessert ein leckeres Vermicelles !

Weidmann's Heil !

*Wild ist eines der noch naturbelassenen Nahrungsmittel unserer Zeit :
Natürlich, mager, fett- und cholesterinarm, mit hohem Nährwert, ohne Hormonen-
und*

*Kraftfutterrückstände, erfüllt Wildfleisch alle Anforderungen für den modernen
Menschen von heute und morgen.*

*Alles aus einer Hand – das ist unser Credo, wir beziehen alles Wildfleisch von der
Firma Traitafina !*

*Dieses Wildfleisch stammt nicht von Farmen, sondern ausschliesslich aus der Jagd
in freier Natur.*

Herkunftsland: SCHWEIZ, DEUTSCHLAND, ÖSTERREICH

Somit sind kurze Transportwege und qualitativ hochwertiges Fleisch garantiert.

Hauptgänge

Wildschwein Saltimbocca Fr. 35.--
Wildschwein-Schnitzel belegt mit Salbei und Hirschrohschinken auf Marsalajus dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit glacierten Kastanien und Früchten

Wildschwein Schnitzel „Mirtilli“ Fr. 34.--
an Preiselbeersauce dazu Schupfnudeln und Rotkraut mit glacierten Kastanien und Früchten

Wild Duo Fr. 39.--
Rehschnitzel an Wildrahmsauce und Hirsch-Entrecôte an Rotweinsauce mit Eierschwämmli dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit glacierten Kastanien und Früchten

Rehpfeffer „Jäger Art“ Fr. 34.--
Würzig - herber Rehpfeffer mit Pilzen, Speck, Silberzwiebeln und Brotcroutons dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit glacierten Kastanien

Rehgeschnetztes „Hubertus“ Fr. 37.50
Rehgeschnetztes an Wildrahmsauce mit Pilzen dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit glacierten Kastanien

Rehschnitzel „Mirza“ Fr. 41.--
Drei zarte Rehschnitzel an Wildrahmsauce dazu hausgemachten Spätzli, Rotkraut mit glacierten Kastanien und Früchten

Rehrücken – Teller „Art des Hauses“ Fr. 49.80
Rehrücken 180gr. am Stück rosa gebraten, tranchiert dazu Eierschwämmli und Wildrahmsauce, hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut mit glacierten Kastanien und Früchten

Wilderer Teller Fr.28.80
Fleischloses Gericht mit hausgemachten Spätzli, Kürbisgnocchi, Rosenkohl, Rotkraut mit glacierten Kastanien, Früchten und Wildrahmsauce

Kürbis - Gnocchi Fr. 31.--
Hausgemachte Kürbis-Gnocchi mit Wildfleisch-Geschnetztem, Trauben, Baumnüssen und Wildrahmsauce

(inkl. 7,7% MWST)