



Wildkarte

Nüsslersalat mit Croûtons, Speck und Ei	12
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Rahm	11
Vegi Herbstteller die klassischen Wildbeilagen an einer Wildrahmsauce	25
Sautiertes Rehgeschnetzeltes an einer Wildrahmsauce	36
Zartes rosa gebratenes Rehschnitzel an verschiedenen Wildpilzen und Wildrahmsauce	39
Geschmorter Hirschkraut an ausgekochtem Wildjus	36
Gebratenes Wildschwein Entrecôte an einer Wildrahmsauce mit Eierschwämmli	32
Glasierter Hirsch «Suure Mocke» an ausgekochtem Wildjus	29
Beilagen zu allen Wildgerichten: Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Mirzäpfel, Preiselbeeren	
Portion Vermicelles mit Meringue und Rahm	10
Coupe Nesselrode	13