



Wildkarte

Nüsslersalat mit Croûtons, Speck und Eierschwämmli	Vorspeise 14	Hauptgang 21
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Rahm		11
Herbstteller die klassischen Wildbeilagen serviert mit Wildrahmsauce		25
Zartes Rehgeschnetzeltes an Wildrahmsauce		38
<i>mit hausgemachten Spätzli, Mirzapfel, Rosenkohl und glasierten Marroni</i>		
Zartes rosa gebratenes Rehschnitzel an Wildrahmsauce		41
<i>mit hausgemachten Spätzli, Mirzapfel, Birne und glasierten Marroni</i>		
Geschmorter Hirschpfeffer «Jäger Art»		32
<i>mit hausgemachten Spätzli, Preiselbeerbirne und glasierten Marroni</i>		
Gebratenes Wildschwein Entrecôte an einer Wildrahmsauce mit Eierschwämmli		38
<i>mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Mirzapfel</i>		
Rosa gebratener Rehrücken (ohne Knochen) Tellerservice		54
<i>mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Mirzapfel</i>		
<i>Zusätzliche Beilage auf Wunsch gegen Aufpreis</i>		+4
Portion Vermicelles mit Meringue und Rahm		9.50
Coupe Nesselrode mit Vanilleglace, Vermicelles, Rahm und Meringue		12.50