

# Wilde Zeiten

## Vorspeisen

	CHF
„Unteregger“ Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhaube und Kürbiskernöl	9.50
Nüsslisalat „Mimosa“ mit gehacktem Ei und Speck	13.40
Hausgemachte Hirschmostbröckli-Terrine mit Unteregger Pilzen dazu Heidelbeerchutney und ein Blattsalatstrauss an Baumnussdressing	16.90
Blätterteigpastetli gefüllt mit herbstlichem Pilzragout	14.40
Feigen-Peccorinoravioli in Salbeibutter aufgeschwenkt	15.90

## Vegetarische Gerichte

Kürbisrisotto mit sautierten Waldpilzen dazu eine herbstliche Gemüse garnitur	27.50
Vegetarischer Wildteller saisonales Gemüse kombiniert mit unseren herbstlichen Garnituren und gebratenen Spätzli	27.50
Portion Feigen-Peccorinoravioli in Salbeibutter aufgeschwenkt serviert mit herbstlichem Gemüse	24.50



# Wilde Zeiten

## Wildgeflüster-Menü

*Hausgemachte Hirschmostbröckli-Terrine  
mit Unteregger Pilzen auf Heidelbeerchutney  
dazu ein Blattsalatstrauss an Baumnussdressing*

\*\*\*

*Gebratenes Hirschrack auf Feigen-Peccorinoravioli  
mit Rotkraut und herbstlichen Garnituren*

\*\*\*

*Öpfelchüechli vom „Biobauer Lehner“  
serviert mit Vanillesauce und Schlagrahm*

*Menü komplett: CHF 65.60*

*Hauptgang: CHF 41.90*

## *Hauptgänge Fleisch*

CHF

Geschmorte Wildschweinbäggli „nach Art des Hauses“	34.90
Klassischer Rehpfeffer „Hubertus“	30.40
Schwedisches Elchkalbfilet mit Baumnusskruste	49.40
Rehschnitzel „Mirza“	38.40
Wild-Pfännli mit zartem Wildgeschnetzelten an Birnen-Nussauce	28.90
Rehrückenfilet „Rebstock“ (Tellerservice)	47.90

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen hausgemachte Spätzli,  
Rosenkohl, Rotkraut und unsere typischen Wildgarnituren



RESTAURANT Familie Schläpfer / [www.rebstock.ch](http://www.rebstock.ch) / Alle Preise sind inkl. 8% MwSt.

