

Wilde Zeiten

Vorspeisen

CHF

„Unteregger“ Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhaube
und Kürbiskernöl



10.90

Nüsslisalat „Mimosa“

mit gehacktem Ei und Speck an französischem Dressing

14.90

Vegetarischer Randenflecker

mit hausgemachten Wildkäuter-Gnocchi an Nussbutter
-Als Hauptgang mit Rotkraut, Rosenkohl und Marroni

19.90

33.40

Vegetarisch

Vegetarischer Wildteller

Saisonales Gemüse kombiniert mit unseren herbstlichen
Garnituren, gebratenen Spätzli und Pilzrahmsauce

29.90

Hauptgänge Fleisch



Klassischer Rehpfeffer „Hubertus“

34.40

Wildschweinsteak an Orangen-Pistaziensauce *

35.90

«Wild-Pfännli» mit zartem Wildgeschnetzeltem vom Reh und Hirsch
an Preiselbeerrahmsauce

37.90

Rehschnitzeli «Mirza» an Pilzrahmsauce

45.90

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen hausgemachte Spätzli,
Rosenkohl, Rotkraut und unsere typischen Wildgarnituren
(* Haselnussspätzli beim Wildschweinsteak)