

# WILDE SACHEN

## VORSPEISEN

Steinpilzkraftbrühe *Fr. 6.50*

Nüsslisalat nature *Fr. 9.-*

Nüsslisalat Walldorf *Fr. 10.50*

Nüsslisalat mit Ei *Fr. 12.-*

Nüsslisalat mit Rehstreifen & Champignons *Fr. 17.-*

Wildtoast mit Champignons und Speck *Fr. 18.- / 23.-*

## HAUPTSPEISEN

Hirschpfeffer Hubertus *Fr. 26.80*

Rehgeschnetztes an Preiselbeersauce *Fr. 28.-*

Rehschnitzel Calvados *Fr. 32.-*

Hirschrückenmedaillons an rosa Pfeffersauce *Fr. 35.-*

*Alle Hauptgerichte servieren wir  
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut mit Maroni  
und Preiselbeerbirne*

## DESSERTS

Zwetschgensorbet mit Vielle Prune (2cl) *Fr. 9.50*

Vanilleglace mit Noccino (2cl) *Fr. 8.80*

Vermicelles *Fr. 6.- / 8.50*

Coupe Nesselrode *Fr. 9.50*

Rotweinzwetschgen mit Zimtglace *Fr. 9.50*

Quittentraum *Fr. 10.50*

## WEINEMPFEHLUNGEN

FLASCHENWEINE 1 DL

Primitivo di Salento, *Senza Parole* 2008 *Fr. 5.40*

Pinotage/Shiraz, *Spier*, 2008 *Fr. 5.-*

Ripasso della Valpolicella DOC, 2008 *Fr. 6.20*

## HERBSTMENÜ

Steinpilzkraftbrühe

\*\*\*

Nüsslisalat mit Croutons und Kürbiskernen

\*\*\*

Hirschrückenmedaillons an rosa Pfeffersauce

Boursin-Kartoffelstock und Rotkraut

\*\*\*

Vanilleglace mit Noccino

*Menü Fr. 48.-*

*Menü mit 2dl Ripasso della Valpolicella DOC, 2008 Fr. 58.-*

