

Wildspezialitäten

Vorspeisen

Hausgemachte Kürbissuppe mit Whisky und Rahm	Fr. 9.50
Weidmannsalat Nüsslersalat mit Eierschwämmchen und Speck mit Cassisdressing	Fr. 16.50

Hauptgerichte

Rehpfeffer nach Jäger Art mit Rotkraut und Maroni, Rosenkohl	Fr. 33.50
Apfel mit Preiselbeeren, Spätzli oder Nudeln	kleine Portion Fr. 30.00

Gempfeffer nach Jäger Art mit Rotkraut und Maroni, Rosenkohl	Fr. 36.00
Apfel mit Preiselbeeren, Spätzli oder Nudeln	kleine Portion Fr. 32.50

Rehschnitzel mit Steinpilzrahmsauce, Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl	Fr. 38.50
Apfel mit Preiselbeeren, Spätzli oder Nudeln	

Hirsch-Filet mit Pfifferlingrahmsauce, Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl	Fr. 39.50
Apfel mit Preiselbeeren, Spätzli oder Nudeln	

Vegetarisch

Wildteller mit Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl und Pilzrahmsauce	Fr. 28.50
Apfel mit Preiselbeeren und Spätzli oder Nudeln	kleine Portion Fr. 25.50

Zu unseren Wildspezialitäten empfiehlt der Chef:

Quinto Toscana IGT 2019

Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

1 dl. Fr. 6.00 Flasche Fr. 41.00

Cuvée La Golette Wallis AOC

Humagne, Pinot, Merlot, Diolinoir, Syrah

5 dl. Fr. 28.00