# Wildspezialitäten

### Vorspeisen

Hausgemachte Kürbissuppe mit Whisky und Rahm	Fr. 9.90
Weidmann Salat Nüsslersalat mit Wildschweintrockenfleisch, Trauben, Ei und Blätterteigstange serviert mit Cassis - Dressing	Fr. 18.50

#### Hauptgerichte

Hirsch – Geschnetzeltes an Mischpilzsauce mit Rotkraut und Maroni,	Fr. 33.50
Rosenkohl Apfel mit Preiselbeeren, Spätzli oder Nudeln	Fr. 30.00

Gemspfeffer nach Jäger Art mit Rotkraut und Maroni, Rosenkohl		Fr. 39.00
Apfel mit Preiselbeeren, Spätzli oder Nudeln	1/2	Fr. 35.50

Rehpfeffer nach Jäger Art mit Rotkraut und Maroni, Rosenkohl		Fr. 36.50
Apfel mit Preiselbeeren, Spätzli oder Nudeln	1/2	Fr. 33.00

**Rehschnitzel** mit Steinpilzsauce mit Rotkraut und Maroni, Rosenkohl Fr. 39.50 Apfel mit Preiselbeeren, Spätzli oder Nudeln

### Vegetarisch

Wildererteller mit Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl und Pilzrahmsauce Fr. 29.00 Apfel mit Preiselbeeren und Spätzli oder Nudeln ½ Fr. 26.00

### Der Chef empfiehlt zum Wild

Jeninser Blauburgunder dl. Fr. 6.50 Fl. Fr. 46.00

**Cuvée La Golette** Humagne, Pinot, Merlot, Diolinoir, Syrah 5 dl. Fr. 28.00

# **Krone Hit Dienstag – Freitag**



#### Wildmenü

### HAUSGEMACHTE KÜRBISSUPPE MIT WHISKY UND RAHMHAUBE

\*\*\*

## HIRSCHGESCHNETZELTES AN MISCHPILZSAUCE ROTKRAUT MIT MARONI APFEL MIT PREISELBEEREN HAUSGEMACHTE SPÄTZLI ODER NUDELN

\*\*\*

# ROTWEINZWETSCHGEN MIT VANILLEGLACE UND RAHM

\*\*\*

FR. 45.00