

## **Wild**

*Wild*

### **Vorspeisen**

*Starters*

Steinpilz-Macchiato mit Madeiraessenz

*Ceps macchiato with Madeira essence*

CHF 12.50

Nüsslisalat an Haselnussdressing  
mit Hirschrohschinken und Violetfeigen

*Lamb's lettuce with hazelnut dressing, air dried venison ham and figs*

CHF 14.50

### **Hauptgerichte**

*Main courses*

Hirschpfeffer mit Rotkraut, Rosenkohl,  
hausgemachten Butterspätzli und Preiselbeerapfel

*Navarin of deer with red cabbage, Brussels sprouts,  
homemade spätzli and cranberry apple*

CHF 31.50

Rehschnitzel an Wildrahmsauce mit Rotkraut, Rosenkohl,  
hausgemachten Butterspätzli und Preiselbeerapfel

*Pan fried venison escalope with creamy wild sauce, red cabbage,  
Brussels sprouts, spätzli and cranberry apple*

CHF 39.50

Rosa gebratenes Hirschfilet mit Rotkraut-Wirzroulade,  
Portwein-Quitten und Safran-Pommes Williams

*Pan fried filet of deer with savoy-red cabbage roll,  
poached quince and saffron croquette*

CHF 44.50

Rosa gebratenes Rehrückenfilet  
mit bunter Kürbis-Randen-Variation  
und hausgemachten Maronignocchi

*Pan fried loin of venison with pumpkin,  
beetroot and homemade chestnut gnocchi*

CHF 44.50