

# WILDKARTE

## VORSPEISEN

**TERRINE VOM FASAN MIT ENTENLEBER** 24.00  
mit Apfel- Meerrettichsalat, Brombeerketchup und Marronibrot

**HERBSTSALAT MIT SAUTIERTEN REHSTREIFEN** 18.00  
mit Holunderdressing, Trauben und Nüssen

## SUPPE

**WACHTEL-CONSOMMÉ** 14.00  
mit Gemüseperlen und Wachtelei

**MARRONICAPPUCCINO** 14.00  
mit feinen Tranchen vom Frischlings-Rohschinken

## HAUPTGÄNGE

**HIRSCHENTRECÔTE UNTER DER KRÄUTERKRUSTE** 40.00  
mit Holunderjus, Butterspätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl,  
süss-sauren Melonen und karamellierte Äpfel

**REHSCHNITZEL AN COGNAC-RAHMSAUCE** 40.00  
und Preiselbeeren, mit Butterspätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl,  
süss-sauren Melonen und karamellierte Äpfel

**REHPFEFFER «LÖWEN»** 36.00  
mit Butterspätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl,  
süss-sauren Melonen und karamellierte Äpfel

**WILDHACKBRATEN** 32.00  
an Steinpilzsauce mit Marroni-Kartoffelstock, Rotkraut,  
Rosenkohl, süss-sauren Melonen und karamellierte Äpfel

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MWST

Reh: AUT; Frischling: NL Hirsch: EU/NZ; Schwein: CH; Fasan: GB; Entenleber / Wachtel: F