




Wild auf Wild



Vorspeisen


Herbstlicher Blattsalat		15.00
mit Trauben, Feigen, Pilzen und Croutons an Hausdressing		
zusätzlich mit Hirschtrockenfleisch		18.00
Suppe vom Hokaidokürbis		12.50
mit caramelisierten Kürbisstücken, Kernen und Kürbiskernöl		
zusätzlich mit Trüffelöl		13.50
Hausgemachte Kürbis-Pilz-Croquetas		14.00

Wildspezialitäten

Rehrücken		53.00
Rehschnitzel		42.50
Rehgeschnetzelteltes		41.00
Hirschentrecôte		42.50
Wildschweinfilet		37.50

alle Wildspezialitäten werden mit Talisker-Wildrahmsauce
und einer Kreation unserer Wildbeilagen serviert
(Quarkspätzli mit Mohn, Rotkraut, Rosenkohl,
karamelisierten Marroni und Birnen-Preiselbeerkonfitüre)

Vegetarische Wildkreation

Hubertusteller		32.50
Quarkpätzli mit Mohn, Rotkraut, Rosenkohl, karamelierte Marroni und Birnen-Preiselbeerkonfitüre an einer vegetarischen Rahmsauce		
zusätzlich mit hausgemachten Kürbis-Pilz-Croquetas		38.00

SIE7E-Specials

Wild-Burger		33.00
Burger-Patty aus Wildfleisch, mit Dallenwiler Geisskäse Salat, Rotkraut, roten Zwiebeln, Preiselbeeren und Trüffelöl mit Pommes Frites		
Wildschwein-Fajitas		35.00

alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.



Vegetarisch