

# Wildkarte

## **KÜRBISSUPPE // PUMPKIN SOUP**

Kürbiskernöl, Orange

Pumpkin seed oil, orange

Fr. 12.00

## **HAUSGEBEIZTER LACHS // GRAVED SALMON**

Rande, Apfel, Meerrettich

Beetroot, apple, horseradish

Fr. 21.00

## **HIRSCHTROCKENFLEISCH // DRIED VENISON MEAT**

Ziegenkäse, Baumnuss, Honig

Goat cheese, walnuts, honey

Fr. 20.00

## **REHPFEFFER „JÄGER ART“ // ROE DEER STEW**

Spätzli, Rosenkohl

Spaetzli, brussels sprouts

Fr. 36.00

## **REHSCHNITZEL // ROE DEER SCHNITZEL**

Ginrahmsauce, Semmelknödel, Bratapfel

Gin cream sauce, bread dumplings, baked apple

Fr. 45.00

## **HIRSCHFILET // VENISON FILLET**

Preiselbeerjus, Schupfnudeln, Kürbis, Waldpilze

Lingonberry jus, „Schupfnudeln“ potato dumplings, pumpkin, wild mushrooms

Fr. 48.00

## **WILDSCHWEINKOTELETTE // WILD BOAR CUTLETS**

Pastinakenpüree, Rotkohl, Maroni

Parsnip puree, red cabbage, chestnuts

Fr. 40.00

## **REHRÜCKEN „AB 2 PERSONEN“ // SADDLE OF VENISON „FROM 2 PEOPLE“**

Wildjus, Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Apfel, Maroni, Pilze

Game jus, Spaetzli, Brussels sprouts, red cabbage, apple, chestnut, mushrooms

p.P. Fr. 59.00

## **ROGENMOSER HIRSCHBRATWURST // ROGENMOSER VENISON SAUSAGE**

Meauxsenfsauce, Rösti, Röstzwiebeln

Meaux mustard sauce, Rösti, fried onions

Fr. 30.00

## **WIRZKÖPFLI // SAVOY CABBAGE FILLED WITH MUSHROOMS**

Semmelknödel, Waldpilze, Kürbis

Bread dumplings, wild mushrooms, pumpkin

Fr. 30.00

## **VERMICELLE MIT RAHM // CHESTNUT VERMICELLE WITH WHIPPED CREAM**

Fr. 9.00

## **COUPE NESSELRODE**

Vermicelle, Vanilleglace, Meringue, Rahm

Chestnut Vermicelles, vanilla ice cream, meringue, cream

Fr. 12.00