



WILDSPEZIALITÄTEN 2022

Nüsslisalat mit Eierschwämmli

dazu Croutons und Speck,

Cassisdressing

CHF 12.50



Quittensalat

mit Fasanenbrust

mit Cicorino rosso und Zitronen-

Senfdressing

CHF 14.50



Kürbiscremesuppe

mit Sternanis

CHF 9.50

Hirschpfeffer

mit hausgemachten Spätzli,

Rotkraut, Rosenkohl und Rotweibirne

31.50

wildschweinpfeffer

mit hausgemachten Spätzli,

Rotkraut, Rosenkohl und Rotweibirne

CHF 30.50





denkmal stützen siehe Rückseite

Rehrücken

an Feigen- Portwein Jus mit
hausgemachten Pizokel dazu

Rosenkohl, Rotkraut, und

Rotweibirne

CHF 46.50

Rehragout

mit hausgemachten Spätzli, dazu
Rotkraut, karamellisierten Maronen
und Mirza Apfel

CHF 34.50

Rehschnitzel

an Eierschwämmli rahmsauce,
hausgemachten Spätzli,

dazu Rotkraut, und Mirza Apfel

CHF 41.50

Hausgemachte Spätzli

Eierschwämmli rahmsauce

überbacken mit Bergkäse und Mirza
Apfel

CHF 24.50

Vegetarischer wild Teller

mit hausgemachten Pizokel,
Rotkraut, Rosenkohl, Kürbisgemüse,
karamellisierten Maronen, Mirza Apfel
und Rotweibirne

CHF 26.50



WILDSPEZIALITÄTEN 2022

Feines zum Abschluss:

Coupe Nesselrode

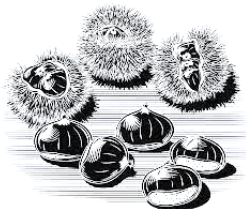
CHF 12.50

Vermicelles

CHF 10.50

Warmes Zwetschgenkompott
mit Zimtglace
CHF 9.50

Maronencremebrulee mit
Portweifeigen
10.50



Deklarationen:

Wir beziehen unser Wild aus regionaler Jagd (hauptsächlich JG Winkel), da kann es vorkommen dass einzelne Stücke nicht verfügbar sind.

JG Winkel:
Reh, Wildschwein und Hirsch

Schweiz:
Fasanenbrust

