



Wildkarte 2025

Suppe



Crème Hubertus (Wildrahmsuppe)

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen

13.50

12.50



Vorspeisen

Nüsslisalat

mit gebratenen Speckstreifen und Brotcroûtons

16.50

Hirschcarpaccio mariniert mit Zitronen-Olivenöl

mit gehobeltem Parmesan und Ruccola

18.50



Fleischloses Herbstgericht

Herbst-Teller

hausgemachte Spätzli, Apfel-Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Kastanien, Preiselbeerapfel und Wildrahmsauce

29.50



Hauptgerichte

Alle nachfolgenden Gerichte werden mit hausgemachten Spätzli, Apfel-Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Kastanien und Preiselbeerapfel serviert.

Rehpfeffer Mirza

hausgebeiztes Rehfleisch, gepflegt gekocht, ohne Knochen

41.00

Rehmedaillons Baron de l'Orme mit glasierten Zwetschgen

an feiner Wildrahmsauce

45.50

Rehgeschnetzeltes

mit frischen Preiselbeeren, an feiner Wildrahmsauce

41.50

Hirschfilet

am Stück rosé gebraten, an feiner Wildrahmsauce

49.00



Unser Wild beziehen wir aus Österreich oder Ungarn