



aus hiesiger Jagd 2020

Unsere Gerichte werden vom
Küchenchef Thomas Lüdi mit viel
Liebe und nach eigenen Rezepten
frisch zubereitet!

Nüsslersalat an Waldbeerenvinaigrette
mit Speck & Champignons 12.80

Kürbiscremesuppe,
mit einem Schuss Amaretto & Rahmhaube 9.80



Gempfeffer mit Wildbeilage * 29.80

Hirschpfeffer mit Wildbeilage * 28.80

Hausmarinierter „Suure Mocke“ vom Hirsch
mit Wildbeilage * 29.80

Zartes Reh-Schnitzel mit Eierschwämmchen dazu Wildbeilage * 38.80

Rosa Reh-Entrecôte im Speckmantel
an Preiselbeer – Rahmsauce, mit Wildbeilage * 44.80



Gems-Schnitzel an Wildrahmsauce
mit Wildbeilage * 37.80



„Jäger-Pech-Teller,, (Vegi) Wildbeilage 24.50*

Spätzli, mariniertes Rotkraut, Rosenkohl, Birne & Apfel, Maroni

Haus-Dessert

Warmi Rotwy-Zwätschge
mit Vanilleglace
10.80

Vermicelles mit/ohne Glace

