



WILDSPEZIALITÄTEN

VORSPEISEN

Ententerrine mit Porto und Waldorfsalat 19.50

Handgeschnittenes Hirschtartare 26.50

Kartoffelgnocchi mit Baumnüsse und "Mascarpa" (lokaler geräucherter Käse) 18.00

Steinpilzrisotto 18.50

Kastanien-Cremesuppe mit Trüffelöl 11.50

FLEISCHGERICHTE

Hirschentrecôte geschnitten mit Kräuter 39.00

Gampfeffer 29.00

Rehgeschnetzeltes mit Pfifferlinge 36.50

Rehschnitzel Mirza 36.50

Beilagen:

Spätzli, Rothkraut, Kastanien, Rosenkohl

AUF VORBESTELLUNG

Rehrücken nach Hausart: 400 gr pro Person,

Mind. 2 Personen: 59.00 pro Person

Hirsch Bourguignonne: Mind. 2 Personen, 46.00 pro Person

Beilagen:

Spätzli, Rothkraut, Kastanien, Rosenkohl

NACHSPEISEN

Schokoladenkuchen mit Vanille-Eis 8.00

Vermicelles mit Baiser 11.50

Parfait mit Hartriegel-Schnaps 11.50

Erfrischende Eiscrème mit Braulio 10.50

HERKUNFT DES WILDFLEISCHES

Schweiz, EU, Neuseeland

