



Wild im Wildhorn

Vorspeisen / Entrées

Wildkraftbrühe Sfr. 7.00
Consommée de gibier
Game clear soup

Kürbiscremesuppe Sfr. 8.00
Potage de courge à la crème
Pumpkin cream soup

Hobelkäsesalat
Blattsalat mit Lauener-Hobelkäse-Spänen Sfr. 18.00
Salade verte avec coupeaux de fromage rébibes ½ Port. Sfr. 12.00
Green salad with mountain cheese shavings

Salat - Trockenfleisch
Blattsalat mit Lauener-Trockenfleischstreifen Sfr. 19.00
Salade verte avec des bandes de viande séchée ½ Port. Sfr. 13.00
Green salad with dried beef stripes

Herbstblattsalat mit Trauben und Baumüssen Sfr. 15.00
Salade d'automne avec raisin et noisette ½ Port. Sfr. 10.00
Autumn salad with grapes and walnuts

Wildterrinerne garniert Sfr. 18.00
Terrine de gibier garni ½ Port. Sfr. 12.00
Cold game pie

Pilzschnitte mit Steinpilzen und Eierschwämme Sfr. 29.00
Croûte aux bolet et chanterelles

Pilzrösti mit Steinpilzen und Eierschwämme Sfr. 29.00
Rösti aux bolet et chanterelles

« Wildes » Gemüseteller Sfr. 21.00
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Kastanien, Birne und Apfel mit Preiselbeeren
Assiette Légumes „Chasse“
Spätzli, Choux rouge, choux de Bruxelles, des marrons glacés, poire et pommes farcie aux airelles rouges





Hauptgang / Plats principaux

Hirschentrecôte mit Pilzsauce <i>Entrecôte de cerf à la sauce champignons des forêts</i> Deer entrecote with forest champignons	Sfr. 45.00
Hirschgeschnetzelttes an Rahmsauce <i>Emincé de cerf sauce à la crème</i> Deer slices with cream sauce	Sfr. 32.00
Gempfeffer nach Wildhorn Art <i>Civet de chamois</i> Jugged chamois	Sfr. 36.00
Rehmedaillons mit Wildrahmsauce <i>Médailon de chevreuil</i> Venison Medallions	Sfr. 38.00
Rehrücken ab 2 Personen <i>Selle de chevreuil</i> Saddle of Venison	pro Person Sfr. 58.00

Zu diesen Tellergerichten servieren wir Ihnen hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Kastanien, Birne und Apfel mit Preiselbeeren

Tous les plats chauds sont servi avec nos Spätzli maison, choux rouge, choux de Bruxelles, des marrons glacés, pomme et poire farcie aux airelles rouges.

Served with; Spätzli, red cabbage, Brussel's sprouts, chestnuts, apple & pear with cranberries jam

Wein Vorschlag

*** Pinot Noir "Jägerwein"		22.00 50cl
*** Mon Rouge Assemblage Niklaus Wittwer 2015 Pinot Noir, Merlot, Syrah und Cornalin *** auch im Offenausschank		45.00 75 cl
Cuvée Louis Sant-Saphorin Louis Bovard 2014		59.00 75cl
Clos du Château Bonvin 2015 (Pinot, Merlot) (J.Safra Sarasin Swiss Open Gstaad)		49.00 75 cl
Maienfeld Möhr-Niggli 2016 Pinot Noir		54.00 75cl
Sassarei Cantina Pelossi, Merlot 2015		51.00 75cl

