

Wild im Wildhorn



Wildkraftbrühe

Consommée de gibier

Game clear soup

Sfr. 7.00

Kürbissuppe

Potage de courge

Pumpkin soup

Sfr. 8.00

Hobelkäse Salat

Blattsalat mit Lauener-Hobelkäse-Spänen & Kürbiskernen

Salade verte avec copeaux de fromage rébibes

Green salad with mountain cheese shavings

Sfr. 18.00

Salat ~ Trockenfleisch

Blattsalat mit Lauener-Trockenfleischstreifen

Salade verte avec des bandes de viande séchée

Green salad with dried beef stripes

Sfr. 19.00

Wildhorn Salat

Blattsalat mit Ei, Speck & Croûtons

Salade verte de saison avec œufs, lard & croûtons

Green seasonal salad with egg, bacon & croutons

Sfr. 17.00

Wildterrinerne garniert

Terrine de gibier garni

Cold game pie

Sfr. 18.00

Pilzschnitte mit Pilzmischung an Rahmsauce

Croûte aux mélanges de champignon à la crème

Toast with mushroom cream sauce

Sfr. 29.00

Rösti Lauenen mit Pilzmischung an Rahmsauce

Rösti aux mélanges de champignon à la crème

Rösti with mushrooms and whipped cream

Sfr. 24.00

« Wildes » Gemüseteller

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

Vegetable plate « chases »

Spätzli, red cabbage, Brussel sprouts. Chestnuts, apple & pear with cranberries jam

Sfr. 21.00



**Wildbratwurst vom Hirsch mit Calvados-
Zwiebelrahmsauce**

Saucisse de cerf avec sauce à la crème aux oignons et calvados
Deer Sausage with calvados-onion cream sauce

160 gr. (2 Stück)
80 gr. (1 Stück)

Sfr. 28.00
Sfr. 23.00

Hirschhackbeefsteak mit Pilzsauce

Steak haché de cerf avec sauce champignons des forêts
Deer beefsteak with forest mushrooms sauce

Sfr. 25.00

Hirschgeschnetzeltes an Wildrahmsauce

Emincé de cerf sauce à la crème
Deer slices with cream sauce

Sfr. 32.00

Zu diesen Tellergerichten servieren wir Ihnen hausgemachte Spätzli, Apfel mit Preiselbeeren
Tous les plats chauds sont servi avec nos Spätzli maison, pomme farcie aux airelles rouges.
Served with; Spätzli, chestnuts, apple with cranberries jam



Gemspfeffer nach Wildhorn Art

Civet de chamois
Jugged chamois

Sfr. 39.00

Rehmedaillons mit Wildrahmsauce

Médaillon de chevreuil
Venison Medallions

Sfr. 41.00

Rehrücken ab 2 Personen

Selle de chevreuil
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