

Wildkarte

«Kleine Herbstfreuden»

Hausgemachte Pilzcrèmesuppe mit Kürbis-Brioche	18.50
Hausgemachte Wildterrine mit lauwarmen Emmentaler Birnenschnitzen	22.50
Seeländer Nüsslersalat mit Speckstreifen und Ei	15.50
Wildplättli mit verschiedenen Köstlichkeiten (ab 2 Personen erhältlich) Wildterrine, Pilzcrèmesüppchen, Wildtrockenfleisch und hausgemachte «Kürbisküchlein»	24.50

«Herbstgenüsse»

Klassiker: Rehpfeffer nach «Bärenart»	36.50
Hirschgeschnetzeltes an Calvados-Rahmsauce	44.00
Rehrücken serviert mit Morchel-Whiskyrahmsauce und Aprikosenrahmsauce	61.00
Rehschnitzel an sämiger Steinpilzsauce	47.50

Zu unseren Wildgerichten servieren wir Ihnen hausgemachte Spätzli sowie klassische Wildgarnituren: Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Trauben, konfierte Melone und mit Zwetschgen gefüllter Apfel.

«Herbst-Symphonie» vegetarisch

Den «Herbst-Symphonie»-Teller servieren wir mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni, Trauben, konfierte Melone, Rotweibirnen und einem mit Zwetschgen gefüllten Apfel. Dazu feine Morchel-Whiskyrahmsauce	36.50
---	-------

Unser beliebtes, letztes **Wildbuffet** findet am
31. Oktober, 1., 2. und 3. November 2024 statt.
Nur auf Reservation.