






Wildkarte

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe mit Amarettoschaum 	11 16.50
Carpaccio vom Hirsch, Steinpilzen, süss-sauren Kürbiskugeln und Rucola	24
Herbstsalat an Preiselbeerdressing, Pfifferlingen, Birnen und Baumnüssen 	14 19.50

Hausgemachte Pasta & noch mehr

Gorgonzola-Birnen Ravioli Baumnuesssauce 	18 24.50
Hausgemachte Papardelle, Wildschweinragout	17 23.50
Marronignocchi, Rahmsauce, Pancetta, Pilzen und Fontinakäse 	19 26
Polenta, Funghi und Pecorino 	16 21.50

Wir empfehlen

Hirsch-Entrecôte, Wildjus +Beilagen	38
Geschmorte Wildschweinbacken mit seiner Sauce +Beilagen	28.50
Gempfeffer +Beilagen	26.50
Rehgeschnetztes, Preiselbeersauce +Beilagen	34

Das Gute dazu:

Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl, Hausgemachte Spätzli, glasierte Birne, Preiselbeerkonfitüre, sautierte Pilze



Dieses Gericht ist vegetarisch