

Vorspeisen

Suppe

Wildkraftbrühe Fr. 9.50

Terrine

Hausgemachte Wildterrine mit Cumberlandsauce und Toast
garniert mit Waldorfsalat Fr. 17.50

Salate

Nüsslisalat Fr. 9.50

Kleiner Nüsslisalat Fr. 7.00

Nüsslisalat mit Ei Fr. 10.50

Kleiner Nüsslisalat mit Ei Fr. 8.00

Nüsslisalat mit gebratenem Speck, garniert mit Nüssen Fr. 14.50

Kleiner Nüsslisalat mit gebratenem Speck, garniert mit Nüssen Fr. 12.50

Nüsslisalat an Balsamico-Essig und Thassion-Olivenöl
garniert mit lauwarmen Champignons Fr. 16.50

Herbstgerichte ohne Fleisch

Pastetli gefüllt mit Pilzrahmsauce

Spätzli in Butter gebraten

Rotkraut mit Kastanien

Rosenkohl, Früchte

Fr. 29.50

Unsere Weinempfehlung

Caudios AOC 2008

Château d'Agel, Minervois

Languedoc-Roussillon, Südfrankreich

Aus den Traubensorten Syrah und Grenache noir. Von Hand gelesen und einer langen Gärung von fast 30 Tagen, reift der Wein 12 Monate im Eichenfass. Von dunkler Farbe, in der Nase Noten von Lavendel, Cassis, dunkle Beeren und Rosmarin. Langer Abgang. Ausgezeichnet zu Wild.

1 dl Fr. 6.50

7.5 dl Fr. 48.00

Wildgerichte

Rehschnitzel mit Wildrahmsauce und Eierschwämmli

Spätzli in Butter gebraten
Rotkraut und Kastanien
Birne mit Preiselbeeren, Trauben
Fr. 44.50

Rehpfeffer aus heimischer Jagd

Spätzli in Butter gebraten
Rotkraut und Kastanien
Birne mit Preiselbeeren, Trauben
Fr. 38.00

Hirschfiletmedaillons in Zwetschgensauce

Spätzli in Butter gebraten
Rotkraut und Kastanien
Birne mit Preiselbeeren, Trauben
Fr. 42.00

Hirschsauerbraten

Spätzli in Butter gebraten
Rotkraut und Kastanien, Rosenkohl
Birne mit Preiselbeeren, Trauben
Fr. 32.50

Wildschweinkoteletten an Wachholdersauce mit Steinpilzen

Spätzli in Butter gebraten
Rotkraut und Kastanien
Birne mit Preiselbeeren, Trauben
Fr. 39.50

Hänsu's Flamme-chueche

Flammenkuchen mit Zwiebeln, Knoblauch, gedünstete Steinpilze und Spätzli
Gebratene Wildschweinkoteletten
Apfel mit Johannisbeergelée, Rotkraut
Fr. 42.00

Rehrücken am Tisch flambiert ab 2 Personen

Rehrücken flambiert
Wachholdersauce mit Steinpilzen
Spätzli in Butter gebraten
Rotkraut und Kastanien
Rosenkohl, Trauben
Apfel mit Johannisbeergelée, Birne mit Preiselbeeren
Fr. 62.00 pro Person