

## Vorspeisen

### **Waidmannssalat**

Ein buntgemischter Salat mit Baumnüssen  
und lauwarmen Eierschwämmli

### **als Salatteller**

Vorspeise Fr. 16.80

Hauptspeise Fr. 23.80

### **Terrinen „Triathlon“**

Reh - Wild - und Steinpilzterrine  
mit Preiselbeerschaum und Trauben

Vorspeise Fr. 19.80

Hauptspeise Fr. 26.80

### **Wildcrèmesuppe „Hubertus“**

leichte Wildrahmsuppe mit Brotcroûtons

Fr. 9.80

### **Pilztoast „Jägerart“**

verschiedene Wald- und Feldpilze an einer  
leichten Kräutersauce auf Toast angerichtet

Vorspeise Fr. 17.80

Hauptspeise Fr. 24.80

### **Hirsch Carpaccio**

zartes Hirschfleisch mit Parmesan  
und Olivenöl- Balsamicoessig mit Blattsalatstrauss

Vorspeise Fr. 19.40

Hauptspeise Fr. 26.80

### **Hirsch Tatar**

rassig angemacht  
mit Toast und Butter

Vorspeise Fr. 24.80

Hauptspeise Fr. 32.80

### **Knoblauchbrötli**

Fr. 8.50

## Wild à la carte

### **Rehpfeffer „Försterart“**

garniert mit Früchten, Rotkraut  
Rosenkohl, Kastanien und  
Spätzli

Kleinere Port. Fr. 29.80  
Fr. 35.80

### **Wildschweinpfeffer „Försterart“**

garniert mit Früchten, Rotkraut  
Rosenkohl, Kastanien und  
Spätzli

Kleinere Port. Fr. 25.80  
Fr. 29.80

### **Rehrückenfilet „Abricots“**

zartes Rehrückenfilet rosé gebraten mit feiner  
leichten Aprikosenwildrahmsauce, mit Früchten  
garniert, Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien und  
Spätzli

Fr. 48.80

### **Rehschnitzel „Diana“**

zartes Rehschnitzel garniert mit Früchten, Rotkraut  
Rosenkohl, Kastanien, mit Wildrahmsauce und  
Spätzli

Fr. 45.80

### **Hirschschnitzel „Jäger Art“**

zartes Hirschschnitzel garniert mit Früchten, Rotkraut  
Rosenkohl, Kastanien, mit Wildrahmsauce und  
Spätzli

Fr. 39.70

### **Hirschentrecôte „Cepes“**

Hirschentrecôte mit Pilzen und  
Früchten garniert, Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien,  
mit Wildrahmsauce und Spätzli

Fr. 47.80

### **Vegi - Wildteller**

Reich garniert mit Früchten, Rotkraut,  
Rosenkohl, Kastanien, Pilzragout  
und Spätzli

Fr. 26.30

**Nudeln mit Wildfleisch,**  
Kastanien, Pilzen, Trauben  
an Wildrahmsauce

Fr. 26.80

## Saison - Desserts

### **Vermicelles**

Aus den Edelkastanien gefertigtes Vermicelles  
mit Kirsch verfeinert, Meringue und Rahm garniert

½  
1/1

Fr. 8.--  
Fr. 11.70

### **Coupe Nesselrode**

Vanilleglace mit Vermicelles,  
mit Rahm

½  
1/1

Fr. 9.--  
Fr. 12.70

### **Zwetschgen in Rotwein**

mit Zimtglace, lauwarm serviert

½  
1/1

Fr. 9.--  
Fr. 12.70

### **Apfelküchlein**

mit Vanillesauce

1/1

Fr. 9.50

### **Crêpe**

mit Zimtglace, Rahm und Früchten garniert

1/1

Fr. 10.80