

## Vorspeisen

### Waidmannssalat

Ein buntgemischter Salat mit Baumnüssen  
und lauwarmen Eierschwämmli

**als Salatteller**

Vorspeise Fr. 17.80

Hauptspeise Fr. 25.80

### Terrinen „Triathlon“

Reh - Wild - und 3-Pfeffer-Terrine  
mit Preiselbeerschaum und Trauben

Vorspeise Fr. 19.80

Hauptspeise Fr. 27.80

### Wildcrèmesuppe „Hubertus“

leichte Wildrahmsuppe mit Brotcroûtons

Fr. 10.80

### Pilztoast „Jägerart“

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

Vorspeise Fr. 17.80

Hauptspeise Fr. 25.80

### Hirsch Carpaccio

zartes Hirschfleisch mit Parmesan  
und Olivenöl- Balsamicoessig mit Blattsalatstrauss

Vorspeise Fr. 21.80

Hauptspeise Fr. 29.80

### Hirsch Tatar

rassig angemacht  
mit Toast und Butter

Vorspeise Fr. 24.80

Hauptspeise Fr. 33.80

### Knoblauchbrötli

Fr. 8.50

## Wild à la carte

### **Rehpfeffer „Försterart“**

garniert mit Früchten, Rotkraut  
Rosenkohl, Kastanien und  
Spätzli

Kleinere Port. Fr. 29.80  
Fr. 36.80

### **Wildschweinpfeffer „Försterart“**

garniert mit Früchten, Rotkraut  
Rosenkohl, Kastanien und  
Spätzli

Kleinere Port. Fr. 25.80  
Fr. 30.80

### **Rehrückenfilet „Abricots“**

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

Fr. 50.80

### **Rehschnitzel „Diana“**

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

Fr. 47.80

### **Hirschschnitzel „Jäger Art“**

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

Fr. 39.80

### **Hirschentrecôte „Cepes“**

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

Fr. 48.80

### **Vegi - Wildteller**

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

Fr. 27.80

**Nudeln mit Wildfleisch,**

Kastanien, Pilzen, Trauben  
an Wildrahmsauce

Fr. 27.80

## Saison - Desserts

**Vermicelles**

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

½  
1/1

Fr. 8.--  
Fr. 11.90

**Coupe Nesselrode**

Vanilleglace mit Vermicelles,  
mit Rahm

½  
1/1

Fr. 9.--  
Fr. 12.80

**Zwetschgen in Rotwein**

mit Zimtglace, lauwarm serviert

½  
1/1

Fr. 9.--  
Fr. 12.80

**Apfelküchlein**

mit Vanillesauce

1/1

Fr. 9.80

**Crêpe**

mit Zimtglace, Rahm und Früchten garniert

1/1

Fr. 11.80