

Hauptgerichte

Variation vom Wild <i>Reh-, Hirsch-Racks und geschmorte Hirschkopfbäggli hausgemachte Spätzli und Rotkraut</i>	CHF 42.50
Reh-Racks Run <i>Reh Entrecôte am Knochen gebraten hausgemachte Spätzli und Rotkraut</i>	CHF 46.50
Gamswürfel an Stroganoffsauce <i>hausgemachte Spätzli und Rotkraut</i>	CHF 55.50
Hirschpfeffer Cugn <i>hausgemachte Spätzli und Rotkraut</i>	CHF 32.50
Gampfeffer Val Sumvitg <i>hausgemachte Spätzli und Rotkraut</i>	CHF 38.50
Vegetarischer Herbstteller	CHF 29.50
Rosenkohl mit Speck	CHF 5.50

Unsere Wildgerichte werden ausschließlich mit den klassischen Wild- Beilagen serviert!

Vorspeisen

Wildtello CHF 20.50
der Klassiker „Vitello Tonnato“ vom Hirsch und Alpenforelle

Hausgemachte Wildravioli VS CHF 22.50
mit Waldpilze HG CHF 32.50

Kürbiscremesuppe CHF 11.50

Dessert

Coupe Nesselrode CHF 11.50
Vermicelles mit Kirsch
Vanilleglace, Meringues und Rahm

Wildmenü

Kürbiscremesuppe

oder

Wildtello

„vitello tonnato“ vom Hirsch und Alpenforelle

Variation vom Wild

hausgemachte Spätzli

Rotkraut

Disentiser Honig Parfait

mit Karamell und Crumble

mit Suppe CHF 63.-

mit Wildtello CHF 70.-