

Wild(es) aus der Region

Zur Vorspeise:

Preise inkl. MWST

Kürbiscrème Suppe	Fr. 7.50
Riesling Süppchen mit sautierten Eierschwämmli	Fr. 7.50
Grüner Blattsalat	Fr. 7.50
Bunter Herbstsalat mit sautierten Pilzen, Birnen und Nüssen	Fr. 9.50

Vom Sündner Junghirsch

Preise inkl. MWST

Schnitzel auf Cognac-Wildrahmsauce	Fr. 28.50
Geschnetzeltes mit frischen Eierschwämmli	Fr. 26.50
Entrecôte mit Rotweibutter	Fr. 33.50
Hirschpfeffer	Fr. 24.50

Von der Oberegger Gämse

Schnitzel auf Cognac-Wildrahmsauce	Fr. 29.50
Gampfeffer	Fr. 25.50
Geschnetzeltes mit frischen Eierschwämmli	Fr. 27.50

Lieber Gast, wir verarbeiten ausschliesslich regionales Wild

Herzlichen Dank an dieser Stelle unseren Jägern: Rico, Isidor, Erich, Beni, Hans, Guido

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal

Vom Oberegger Reh

Schnitzel auf Cognac-Wildrahmsauce Fr. 30.50

Rehpfeffer Fr. 26.50

Geschnetzeltes mit frischen Eierschwämmli Fr. 28.50

Spezielles

Wildburger Fr. 11.50

Wildburger mit Salat oder Pommes Frites Fr. 18.50

Entrecôte vom Wildschwein (DE) Fr. 26.50
mit Rotweinbutter oder Chianti-Pfeffersauce

Schnitzel vom Wildschwein (DE) Fr. 24.50
auf Cognac-Wildrahmsauce

Beilagen.

Hausgemachte Quarkspätzli, Kürbisgnocchi, Mohnnudeln,
Röstigalekten, Pilzrisotto

Wildfondue Vigneron

auf Vorbestellung
ab zwei Personen
