

Feine Hauptgerichte von Wald und Wiese

Feiner Wildpfeffer je nach Jagd (Hirsch, Reh oder Gämse) mit Speckstreifen, Silberzwiebeln und Brotwürfeln, dazu Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl, Preiselbeerapfel und hausgemachte Spätzli	31.00
Zartes Wildgeschnetzertes an einer sämigen Wildrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Maroni	32.50
Hirschhaxe in Rotwein sous vide geschmort dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Maroni	32.50
Hirschentrecôte Bordelaise rosa gebraten, an einer kräftigen Rotweinsauce mit Markscheiben, als Beilage hausgemachte Birnenpizokel und Rotkraut mit Maroni	36.00
Rosa gebratene Rehschnitzel auf sautierten Waldpilzen, mit feiner Wildrahmsauce, Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl und Preiselbeerapfel, dazu hausgemachte Spätzli	37.50
Rosa gebratenes Hirschfilet an einer sämiger Wildrahmsauce dazu Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl, Preiselbeerapfel und hausgemachte Spätzli	42.00
Rehrückenfilet am Stück gebraten auf sautierten Waldpilzen mit feiner Wildrahmsauce, Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl und Preiselbeerapfel, dazu hausgemachte Spätzli	48.00