

# Weidmanns heil ... bringt des Koches kurze Weil

## Suppen

Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe, mit Kernen und Öl verfeinert	9.70
Steinpilzcrèmesuppe mit Hirschmostbröckli als Einlage	9.70

## Herbstliche Salate und Vorspeisen

Nüsslisalat „Maison“ mit gehacktem Ei und frittierten Champignons	13.00
Nüsslisalat „Förster Art“ mit gebratenen Speckstreifen, Brotcrôutons und Champignons	14.50
Geräuchertes Hirschmostbröckli, dünn aufgeschnitten beträufelt mit Aceto Balsamico Glace und Olivenöl angerichtet mit einem Apfel-Selleriesalat	16.50
Leichtes Weissweinrisotto mit gemischten Waldpilzen, begleitet von gebratenen Wildfleischstreifen	
als Vorspeise	16.50
als Hauptgang	24.50

## Vegetarischer Herbstschmaus

Tagliatelle mit gemischten Waldpilzen, an einer leichten Kräuterrahmsauce	20.50
Herbstteller Hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl, gemischte Waldpilze mit Trauben, Preiselbeerapfel, Rotweibirne, dazu eine luftige Wildrahmsauce	24.00

*Änderungswünsche der einzelnen Gerichte verrechnen wir mit CHF 2.00*

## 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	28.00
Zartes Wildgeschnetzeltes an einer sämigen Wildrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Maroni	29.50
Wildschweinkoteletten, an einer dunklen Pflaumensauce dazu servieren wir Rosmarin-Kartoffelpüree, Rotkraut und Maroni	29.50
Hirschentrecôte Bordelaise rosa gebraten, an einer kräftigen Rotweinsauce mit Markscheiben, als Beilage hausgemachte Birnenpizokel und Rotkraut mit Maroni	34.00
Rosa gebratene Rehschnitzel auf sautierten Waldpilzen, mit feiner Wildrahmsauce, Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl und Preiselbeerapfel, dazu hausgemachte Spätzli	34.50
Rosa gebratenes Hirschfilet an einer sämiger Wildrahmsauce dazu Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl, Preiselbeerapfel und hausgemachte Spätzli	39.50
Rehrückenfilet am Stück gebraten angerichtet auf Waldpilzen und Trauben, an Wildrahmsauce mit Preiselbeeren, dazu Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl, Preiselbeerapfel und hausgemachte Spätzli	44.50

*Änderungswünsche der einzelnen Gerichte verrechnen wir mit CHF 2.00*