



Wild im Landhaus

Wildkraftbrühe mit Gemüse und Flädli		13,90
Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl		12.90
Hirschcarpaccio Dünn geschnittenes Hirschfleisch mit Parmesan, Croutons, Rucola, Olivenöl mit Salatbouquet	klein gross	20.90 27.90
Herbstsalat mit Hirschleberli mit gebratener Hirschleber, Eierschwämmli, Kürbis und Kürbiskernen an Himbeer-Balsamico-Dressing	klein gross	21.90 26.90
Herbstsalat mit Eierschwämmli mit sautierten Eierschwämmli, Kürbis, Kürbiskernen an Himbeer-Balsamico-Dressing (mit Speck +2.00)	klein gross	17.90 22.90
Hirschpfeffer		37.90
Rehpfeffer		39.90
Hirschentrecôte Hirschentrecôte an Wildjus		48.90
Rehmedaillons vom Rehrücken an feiner Cognac-Sauce mit Dörrzwetschgen		45.90
Rehschnitzel Schnitzel vom Rehrücken an Wildjus		42.90
Wildschwein Schmorbraten mit Wildjus		38.90
Chässpätzli in Alpchäs-Sauce, gratiniert, mit Röstzwiebeln garniert		24.90
Herbstteller Spätzli in Pilzsauce, Blanchais, Rosenkohl, Marroni und Preiselbeerbirne		27.90

Sauser

1dl 3.20 3dl 9.30 5dl 15.00

Alle Wildgerichte werden mit Spätzli, Blanchais, Marroni und Preiselbeerbirne serviert.

Eierschwämmli zusätzlich zum Hauptgang +5.00 CHF.

Hirsch (B/F/NZ), Reh (EU), Wildschwein (F), Käse (CH)