

# Wildkarte

## Vorspeisen

<b>Kürbissuppe</b>	<b>CHF</b>	<b>9.50</b>
<b>Steinpilzsuppe</b>	<b>CHF</b>	<b>9.50</b>
<b>Hirsch-Ravioli mit Eierschwämmli</b>	<b>CHF</b>	<b>23.50</b>

## Hauptspeisen

<b>Hirschschnitzel an einer Cognac-Rahmsauce</b> mit Spätzli und Rosenkohl	<b>CHF</b>	<b>32.50</b>
<b>Hirschkalb Cordon Bleu</b> mit Rösti Taler und Herbstlicher Gemüse Beilage	<b>CHF</b>	<b>36.50</b>
<b>Hirsch-Pfeffer</b> mit Spätzli, Marroni und Rosenkohl	<b>CHF</b>	<b>32.50</b>
<b>Hirschkalb-Pfeffer</b> mit Spätzli, Marroni und Rosenkohl	<b>CHF</b>	<b>36.50</b>
<b>Wildburger vom Hirsch</b> mit Brie, Birne und Preiselbeeren	<b>CHF</b>	<b>24.50</b>
<b>Hirsch- Entrecôte</b> mit Zwetschgen, Wild-Jus und Rösti Taler	<b>CHF</b>	<b>42.50</b>
<b>Gams-Pfeffer</b> mit Spätzli, Marroni und Rosenkohl	<b>CHF</b>	<b>33.50</b>
<b>Vegi Herbstteller</b> mit Spätzli an einer Pilzrahmsauce, Marroni und Rosenkohl	<b>CHF</b>	<b>27.50</b>

## Dessert

<b>Meringues mit Vermicellecrème</b> und karamellisierte Marroni	<b>CHF</b>	<b>9.50</b>
<b>Coupe Nesselrode</b> Meringues, Vanilleglace, Vermicellecrème, Rahm	<b>CHF</b>	<b>12.50</b>

Alle Preise in CHF und inkl. MWST. 8.1%

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Fleischdeklaration: Einheimisches Hirsch- & Gamsfleisch aus Elm/CH