

*Von der Jagd  
zielsicher zum Genuss  
kulinarischer Wild-Spezialitäten*

*Vorspeisen-Buffer*



*Hirschkastete mit Marroni  
Ententerrine mit Preiselbeerschaum  
Hausgemachte Rehmöstbröckli, Rehhuureschüblig  
Wildsalami, Wildschweinschinken, Rehcarpaccio mit Parmesan  
Rauchlachs mit Meerrettichschaum und geräucherte Forellenfilet  
Salatbuffer mit verschiedenen Saucen und Beilagen  
Brötli und Butter*



*Rehsametsuppe mit Kräuterrahm  
Hausgemachte Wildravioli an Schnittlauchsauc  
Wachteln auf Gemüseris  
Entenbrust an Orangensauc  
Hausgemachte Wildlagnie*



*Hauptgang-Buffer*



*Rehpfeffer und Wildschweinpfeffer  
Rehschnitzel an Wildrahmsauc,  
Rehhackbraten an Salvadossauc  
Rehrückenfilet, Hirschrückensfilet und Wildschweinrücken  
Wildgeschmetzeltes, Rehhasen in Rotweinsauc, Hirschrahmgulasch  
Hausgemachte Spätzli und Kürbiskartoffelstock  
Rotkraut, Rosenkohl und glasierte Marroni  
Äpfel mit Preiselbeeren und pochierte Rotwein Birne  
Balsamico, Steinpilz- und Vieille Prune-Sauc*



*Dessert-Buffer*



*mit frischen Früchten, Fruchtssalat,  
Schoggimousse, Caramelköppli, gebrannte Creme,  
Äpfelhüechli mit Vanillesauc, Zimtglace  
verschiedene Sorbets, Vermicelles, Zwetschgenkompott...  
und reichhaltige Käseplatte mit Birnbrot und Trauben*



*Fr. 89.-*