

# Wildspezialitäten

*Immer Anfangs September bis Ende Oktober*

|  |                  |
|--|------------------|
| <b>Ravioli mit Steinpilzfüllung</b><br><i>an Salbeibutter</i>  | <b>Fr. 19.50</b> |
| <b>Herbstsalat mit Rehschnitzelstreifen „Jäger Art“</b><br><i>An Balsamico-Dressing</i>  | <b>Fr. 25.50</b> |
| <b>Hirschpfeffer „Val Verda“</b><br><i>Birne mit Preiselbeeren, Rotkraut und hausgemachte Spätzli</i>  | <b>Fr. 28.50</b> |
| <b>Hirschschnitzel „Val Torta“</b><br><i>Birne mit Preiselbeeren, Rotkraut und hausgemachte Spätzli</i>  | <b>Fr. 29.50</b> |
| <b>Rehschnitzel an Pilzrahmsauce „Mirza“</b><br><i>Rotkraut, hausgemachte Spätzli und Heisse Früchte</i>   | <b>Fr. 34.50</b> |
| <b>Hirsch Bourguignonne</b> <i>pro Person</i><br><i>Reich garniert mit Salaten und div. Saucen,<br/>Beilagen nach Wahl<br/>(ab 2 Personen)</i>         | <b>Fr. 45.00</b> |
| <b>Rehrücken „Baden Baden“</b> <i>pro Person</i><br><i>mit Pilzrahmsauce, Rotkraut<br/>hausgemachte Spätzli und Heisse Früchte<br/>(ab 2 Personen)</i> | <b>Fr. 45.00</b> |

*Wir beziehen unser Wild:  
Neuseeland, Österreich und zum Teil auch aus eigener Jagd*

Inkl. 7.7 MwSt.