

## Wild-Vorspeisen

Nüsslisalat mit Speck, Pilzen und Brotcroutons	13.50
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Rahm	10.50
Wildrahmsuppe mit Steinpilzen und Cognac verfeinert	11.50
Carpaccio vom Hirschfilet und Feigen	16.00

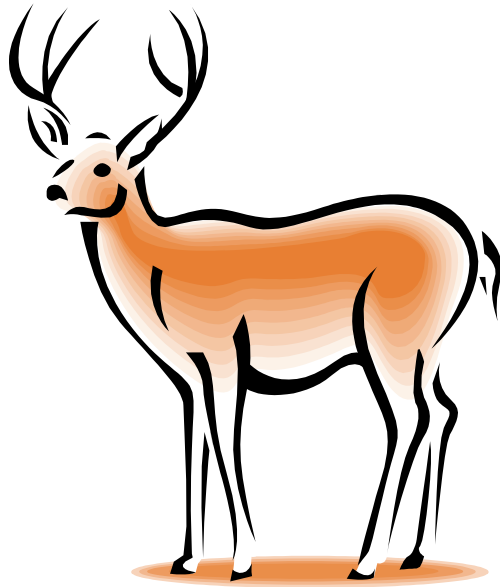
## Wild-Hauptgänge

Rehpfeffer "Jägerart"	26.00	32.00
Rehschnitzel "Mirza"	32.00	38.00
"Winzerteller" geschnetztes Reh- und Hirschfleisch an einer Wildrahmsauce mit Grappa flambiert		37.00
"vegetarischer Wildteller"		27.00
Hirschfilet an Wildrahmsauce mit Grappa verfeinert	32.00	38.00
Rehrücken servieren wir Ihnen gerne auf Vorbestellung ab zwei Personen	pro Pers.	54.00

alle Gerichte werden garniert mit Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und Apfel, Preiselbeeren und Spätzli

Das Rehfleisch stammt aus der Schweiz  
Das Hirschfleisch kommt aus Neuseeland

# Wildgerichte



Liebe Gäste

Unsere spanischen Wochen 2010 gehören bereits der Vergangenheit an und mit etwas Wehmut verabschieden wir den Sommer.

Passend zum Herbst beginnen wir ab dem 30. September mit feinen Wildgerichten.

Geniessen Sie in unserem Hause Feines aus Küche und Weinkeller.

Wir freuen uns über Ihren Besuch und wünschen Ihnen "en Guete"

Ihre Familie Huber-Frei und Team