

# WILD & ZART

Bis Ende November bieten wir Ihnen feinste Wildspezialitäten an.  
Die Rehe werden uns seit vielen Jahren von den  
Jagdgesellschaften Berg und Birwinken geliefert.

## Wildmenu

Gang für Gang ein Genuss und dazu je ein Glas Wein: Zum Wohl!

Nüsslisalat mit Speck, Pilzen, Crôutons und gerösteten Kernen  
CHF 14.50

**Pinot blanc „Berg“ Nals, Südtirol CHF 6.50**

\*\*\*

Wildconsommé mit Hirschfleisch und Gemüsewürfeln  
CHF 11.50

**Garanoir, Weingut Sunnehalde, Ottenberg CHF 6.50**

\*\*\*

Rehgeschnetzelttes an beschwipster Dörraprikosen-Rahmsauce  
Spätzli, Rotkohl, Marroni, Rosenkohl und Preiselbeer-Apfel  
CHF 32.50

**Château Mire l' etang, Reserve, Languedoc CHF 9.50**

\*\*\*

Mini-Dessert nach Wahl  
CHF 6.—

**Carthagène, Fenolheto 4cl, Languedoc CHF 7.50**

\*\*\*

\*

Menu komplett CHF 64.50

Inkl. 7.7 % Mehrwertsteuer

# Vorspeisen

|                                                                        |           |
|------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Kürbissuppe mit Rahmhaube und Kürbiskernpaillette                      | CHF 12.50 |
| Berger Nüsslisalat mit gehacktem Ei                                    | CHF 13.50 |
| Nüsslisalat mit Pilzen, Speck und Croûtons                             | CHF 18.50 |
| Geräucherter Rehschinken mit Apfel/Rotkohlsalat an Preiselbeerdressing | CHF 16.50 |
| Carpaccio vom Reh mit marinierten Eierschwämmli und gerösteten Kernen  | CHF 19.50 |
| Kleine Ottenberger Wildwurst auf Apfelrotkraut mit Marroni             | CHF 14.50 |

# Hauptgerichte

Mini

|                                                            |                   |
|------------------------------------------------------------|-------------------|
| Feinster Rehpfeffer nach traditioneller Art                | CHF 35.50 / 28.50 |
| Rehgeschnetzeltes an beschwipster Dörraprikosen-Rahmsauce  | CHF 39.50 / 32.50 |
| Zarte Rehschnitzel an Eierschwämmli-Wildrahmsauce          | CHF 41.50 / 34.50 |
| Rosa Rehrücken als Fächer angerichtet mit Wildrahmsauce    | CHF 48.50 / 39.50 |
| Hirschfiletspitzen an rassiger Orangenpfeffersauce         | CHF 41.50 / 34.50 |
| Geschmorte Rehhaxe und Wildwurst an kräftiger Rotweinsauce | CHF 36.50         |

Zu diesen Hauptgerichten servieren wir Ihnen hausgemachte Spätzli, Rotkraut, glacierte Marroni, Rosenkohl und einen halben Apfel mit Preiselbeeren gefüllt.

# Vegiteller

|                                                                                                                      |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, glacierte Marroni, Rosenkohl und Apfel mit Preiselbeeren - Wildrahmsauce auf Wunsch. | CHF 26.50 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|

Inkl. 7.7 % Mehrwertsteuer

# Unsere Spezialitäten

ab 2 Personen und mit etwas Geduld & Zeit für Genuss...

- |                                                                                                                                                                                                                              |          |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| <b>Rehrücken - DAS traditionelle Wildgericht</b><br>Reich garnierte Platte mit vielen feinen und bunten Wildbeilagen. Wird vom Service ausgelöst und tranchiert.                                                             | p. Pers. | CHF 59.— |
| <b>Flambierte Hirschrückenmédaillons an Cognacrahmsauce</b><br>Werden vor Ihren Augen mit Cognac flambiert und mit den beliebten Wildbeilagen und hausgemachten Spätzli serviert.                                            | p. Pers. | CHF 55.— |
| <b>Wildplatte Hubertus - vo allem e chli...</b><br>Eine Auswahl von Rehschnitzel, Rehrücken, Hirschmédaillon, Wildwurst und Pfeffer wird schön angerichtet mit vielen Wildbeilagen, Wildrahmsauce und hausgemachten Spätzli. | p. Pers. | CHF 56.— |

## Desserts

- |                                                                                                                                                                                       |                 |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------|
| Crêpes Suzette mit Vanilleeis, am Tisch flambiert                                                                                                                                     | ab 2 P/p. Pers. | CHF 21.—  |
| Zimtrahmglacé mit warmen Zwetschgen                                                                                                                                                   | Mini CHF 9.—    | CHF 12.—  |
| Gerührter Eiskaffee mit Cognac und Rahm<br>- macht süchtig!                                                                                                                           | Mini CHF 9.—    | CHF 12.50 |
| Mini-Dessertplatte wird am Tisch präsentiert<br>Je nach Angebot mit Schokomousse, Panna-cotta,<br>Vermicelles (mit Vanilleglacé + 1.50), Tirami-su...<br>Lassen Sie sich überraschen! | pro Stück       | CHF 6.—   |

Inkl. 7.7 % Mehrwertsteuer

# Hauptgerichte ohne Wild

## Vegiteller

Gratinierte Spätzli mit Strähls Raclettekäse  
und Gemüse garnitur CHF 24.—

Pouletbrüstchen aus Märwil an Rahmsauce  
Nudeln und Gemüse garnitur CHF 31.—

Schweinssteak 220gr. mit Carl Boos Käuterbutter  
dazu Pommes frites und Gemüse garnitur CHF 32.—

Forellenkusperli im Cidreteig mit Tartaresauce  
dazu Reis und Gemüse garnitur CHF 31.—

Rindsentrecôte vom Grill 200gr.  
an Orangepfeffersauce, Reis und Gemüse garnitur CHF 46.—

Während der Wildzeit steht eine beschränkte Auswahl an à la carte Gerichten  
auf unserer Karte. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, wir versuchen sie gerne  
zu erfüllen!

## Deklaration

Fleisch: CH

Hirsch: NZ und EU

Fisch: Kundelfinger Hof CH

Reh: Jagdgesellschaften Berg/Birwinken CH

Bei Intoleranzen oder Allergien helfen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne weiter.

Inkl. 7.7 % Mehrwertsteuer