

WILD – SPEZIALITÄTEN

VORSPEISEN

Leichte Kürbiscremesuppe Honigschaum	Fr.	12.—
Kürbis-Carpaccio Eisbergssalat karamelierten Walnüssen	Fr.	13.50
Nüsslisalat „Thurberg“ Eingelegte Blauburgunder Trauben Speck gehacktes Ei	Fr.	16.—

VEGETARISCHE GERICHTE

Wild Vegi Teller

Rotkraut mit Kastanien Rosenkohl hausgemachten Eierspätzli Preiselbeerapfel Rotweibirne	Fr.	25.—
** mit Pilzsauce extra +	Fr.	4.50
Risotto mit Rotkraut Glasierte Kastanien	Fr.	20.—

** alle Preise sind inkl. 7.7% Mehrwertsteuer

HAUPTGÄNGE

Rehpfeffer nach Förster Art Fr. 36.—
Rotkraut | Kastanien | Rosenkohl | Eierspätzli

Rehschnitzel „Mirza“ Fr. 42.—
Sautierte Champignons & Trauben | Preiselbeerapfel |
Rotkraut | Kastanien | Rosenkohl | Eierspätzli

Geschnetzeltes | Dattelrahmsauce Fr. 36.—
Geschnittenes Rehbäggli | Eierspätzli

Rehschnitzel „Thurberg“ Fr. 38.—
Mango-Himbeersauce | Limetten Spätzli
Rotkraut | Kastanien

Entenbrust „Miele“ Fr. 30.—
Gebratene Entenbrust | Honigsauce | Rotkraut | Kastanien |
Walnuss Risotto

Fleischdeklaration:

Rehfleisch = Oesterreich

Entenbrust = Frankreich