

Unsere Menü's vom Wild für Sie

VORSPEISEN

Morchelcrèmesuppe		14.50
Nussiger Wintersalat mit Baumnüssen mit Nüsslisalat, Grüner Salat, Tomatenwürfel und Baumnüssen	17.00	23.00
Jägersalat "La Pergola" Blattsalat, Speck, Crouton, Steinpilze, Eierschwämmli und Ei	24.50	28.50
Knackiger Herbstsalat mit Speckwürfeli und Birnen	17.50	22.50
Kürbiscrèmesuppe		10.50
Steinpilzcrèmesuppe		12.50

WILD SPEZIALITÄTEN

Vegi - Wild - Teller mit hausgemachten Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien und Früchten (ohne Fleisch)	28.50
Spätzli nach Senner Art (Gratiniert) mit hausgemachten Spätzli mit Speck, Schinken, Zwiebeln, Käse und Rahmsauce	28.50
Herbstlicher Wild mit hausgemachten Butterspätzli , Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien, Pilzen - Wildrahmsauce und Früchten (ohne Fleisch)	32.50
Hirsch-Filet an Wildrahmsauce, mit hausgemachten Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Pilzen, Kastanien und Früchten	52.00
Rehpfeffer mit hausgemachten Butterspätzli, Rotkraut, Kastanien und Früchten	38.50
Reh-Geschnetzeltes "Winzerart" mit hausgemachten Butterspätzli, Rotkraut, Pilzen, Kastanien und Früchten	46.00
Reh-Schnitzel an Wildrahmsauce, mit hausgemachten Butterspätzli, Rotkraut, Pilzen, Kastanien und Früchter	48.00
Wildschweinfilet grilliert an Wildrahmsauce, mit hausgemachten Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Pilzen, Kastanien und Früchten	44.50
Wildrösti mit Wildgeschnetzeltem, Wirz, Pilzen, Speck und Früchten garniert (Gemischt)	33.50
Rindsfilet-Würfel Morchelrahmsauce mit hausgemachten Butterspätzli	52.50

Kalbssteak mit Morchelsauce mit hausgemachten Butterspätzli, Rotkraut, Kastanien und Früchten	52.50
Entenbrust knusprige Entenbrust an Honig- Zitronenthymiansauce, mit hausgemachten Butterspätzli und Gemüse	46.50
Entenbrust Wintersalat mit Wintersalat	44.50
Entenbrust Calvadossauce an Calvadossauce, mit hausgemachten Butterspätzli, Rotkraut, Pilzen und sautierten Trauben	46.50
Entenbrust Honig-Sesamsauce an Honig-Sesamsauce, dazu hasugemachte Spätzli	46.50

DESSERTS	Portion
Vermicelles mit Kirsch und Rahm	10.50
Rotweinzwetschgen mit Zimtglace	14.50
Coupe Nesselrode Vermicelles mit Vanilleglace und Rahm	13.50
WEIN	10 cl.
Sauser	3.00

Alle Preise verstehen sich als CHF und inkl. MWSt.

