

# *Wildgedichte im Frohsinn*

## Gluschtige Vorspeisen

Schaumiges Wildrahmsüppchen  
mit frischen Pilzen und einem Wildspiessli

Frische Kürbis- Kokos- Schaumsuppe

Wildcrudo, warmer Gemüsesalat  
mit frischen Waldpilzen und Feigen an Kürbiskern-Dressing

Kürbis- Carpaccio serviert mit Burrata  
Pinienkernen und Granatapfel, an Kürbiskern- Öl

Rosa gebratene Hirschentrecôte-Streifen  
mit warmen Feigen auf Nüsslisalat an Honig-Dressing

## Herbstliche Hauptgerichte

### *„Wild ohne Wild“*

Für unsere fleischlosen Wildliebhaber stellen wir einen  
Teller zusammen mit frischen Waldpilzen auf sahniger  
Wildrahmsauce, begleitet mit feinen Spätzli,  
Rosenkohl und Rotkraut

Herbst- Spätzli  
an leichter Wild- Rahmsauce,  
mit Marroni und sautierten, frischen Birnen und Pilzen

Hirsch- Cordon Bleu  
mit Bündner- Fleisch, Sternenberger Käse und Preiselbeeren  
dazu Rotkraut und Pommes Frites

Fein gebeizter Hirschpfeffer „Jäger Art“  
serviert mit Pilzen, Speck- und knusprigen Brotwürfeli,  
dazu feine Spätzli und Rotkraut

Zartes Wildgeschnetzeltes in der Pfanne rosa gebraten,  
an einer raffinierten Rahmsauce mit Pilzen und Trauben,  
begleitet mit in Butter gebratenen Spätzli

Rosa gebratene Rehschnitzeli an feiner, würziger Wildrahmsauce  
serviert mit unseren hausgemachten Spätzli,  
Rosenkohl und Rotkraut