

Wildgedichte im Frohsinn

Gluschtige Vorspeisen

Schaumiges Wildrahmsüppchen
mit frischen Pilzen und einem Wildspiessli

Frische Kürbisschaumsuppe mit Kürbiskernen

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

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 von feinen Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni

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

Hausgemachter Wild- Hackbraten
an feiner Wild- Rahmsauce serviert mit Spätzli

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

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

Rosa gebratene Rehschnitzeli an feiner, würziger Wildrahmsauce
serviert mit unseren hausgemachten Spätzli,
Rosenkohl, feines Rotkraut und Marroni
als kleinere Portion