

Wildkarte

		1/2	
Kürbiscrèmesuppe Crème de courge	9.-		
Nüsslersalat mit Ei und Speck Salade de doucette avec lardons oeuf	15.-	12.-	
Gemspfeffer nach Jägerart Civet de chamois à la mode chasseur	32.-	25.-	
Rehrücken an Pilzrahmsauce oder Preiselbeersauce Celle de chevreuil avec sauce aux airelles ou sauce aux champignons à la crème	42.-	35.-	
Hirschfilet an Pilzrahmsauce oder Preiselbeersauce Filet de cerf avec sauce aux airelles ou sauce aux champignons à la crème	38.-	31.-	
«Jägerpech» (Beilagenteller) Assiette d'accompagnement	21.-		

Als Beilage zu unseren Wildgerichten, servieren wir:

En accompagnement de nos plats, nous servons :

Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl mit Speck, Rotkabis, Apfel und Rotweibirne
Spätzli fait de maison, choux de bruxelles avec lardons, choux rouge, pomme et poire de vin rouge