

Wildi Ziite

Hirsch-Carpaccio garniert mit Salatkörbchen

Fr. 24.50

Dazu Preiselbeerbutter und Toast

Regionaler Nüsslisalat mit Croûtons, Speck und Ei

Fr. 18.50

Kürbissuppe vom Hokkaido mit Salbei

Fr. 14.50

Regionaler Reh- oder Wildschweinpfeffer

Fr. 34.50

Dazu hausgemachte Spätzli, heimisches Rotkraut und Marroni

Tranchiertes Rehschnitzel auf Waldpilzsauce

Fr. 46.50

Mit hausgemachten Spätzli, heimischem Rotkraut und Marroni

Zarter Rehrücken am Tisch tranchiert ()*

Fr. 68.00

An feiner Waldpilzsauce, garniert mit heimischem Rosenkohl, Rotkraut und hausgemachten Spätzli

() Diese Gerichte benötigen eine Zubereitungszeit von ca. 30 Minuten.*

...und ab Mitte Oktober gibt `s immer freitags

frische Austern und Moules! Es het solang `s het!

