

Wildmenu

*Herbstsalat
mit Äpfeln, Trauben, Pilzen und Nüssen*

Kürbiscrèmesuppe

Rehschnitzel mit Wildrahmsauce

Spätzli

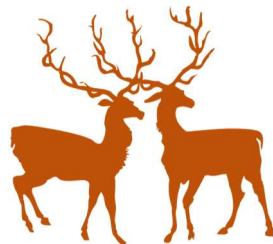
Wildgarnitur

*Lauwarmes Schoggichüechli
mit Vanilleglace und Rahm*

Fr. 68.-

Liebe Gäste

*Unser Rehfleisch beziehen wir von der
Jagdgesellschaft Kreuzberg, Dagmersellen
Das Hirschfleisch ---- aus Beat Häller's Damhirschzucht*



*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Ihre Gastgeber Myrta Fuchs und Martin Bernet*

Vorspeisen

	Vorspeise	Portion
<i>Herbstsalat</i> mit Äpfel, Trauben, Pilzen und Nüssen	13.-	23.-
<i>Salatbouquet</i> mit Hausdressing und Yvo's Wildwurst	13.50	23.-
<i>Blättertortepastetli</i> Wildfleisch, Trauben und Wildrahmsauce	17.-	27.-
<i>Wildraviole</i> mit Wildrahmsauce	17.-	25.-

Suppen

<i>Kürbiscrèmesuppe „Rössli“</i>	8.-
<i>Bouillon</i> mit Waldpilzen vom Fritz	8.50

Hauptgänge

<i>Rehpfeffer Jäger Art</i> mit Speck, Champignons, Croûtons, Silberzwiebeln	34.50
<i>Häller's Wildhackbraten</i> mit Wildrahmcognacsauce	24.50
<i>Wildgeschnetztes Winzer Art</i> mit Wildrahmsauce, Trauben und Marc	34.-
<i>Zartes Reh schnitzel „Diana“</i> mit Wildrahmsauce	39.-
<i>Hirschentrecôte</i> mit Kräuterbutter	41.-
<i>Rehrücken</i> auf Vorbestellung ab 2 Personen	p.P. 62.-

Diese Gerichte servieren wir Ihnen mit
hausgemachten Spätzli
Rosenkohl, Rotkraut, Maroni, Apfel mit Preiselbeeren und Rotweinbirne

Vegiteller

<i>Hausgemachte Spätzli</i> , mit Wildrahmsauce Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Apfel mit Preiselbeeren und Rotweinbirne	25.50
---	-------

Vorspeisen

	Vorspeise	Hauptgang
Hobelkäseteller	Fr.13.-	Fr.19.-
Bauernspeckteller	Fr.13.-	Fr.19.-
1Blätterteigpastetli mit feiner Pilzsauce	Fr.16.-	
1Blätterteigpastetli mit feiner Pilzsauce und Gemüse		Fr.21.50
Rindfleisch-Tatar mit Whisky rassig abgeschmeckt, Toast und Butter	Fr.25.-	Fr.32.-

Suppen

Tagessuppe		Fr. 6.-
Tomatensuppe mit Rahmhaube		Fr. 7.50

Salate

	Vorspeise	Hauptgang
Grüner Salat	Fr. 8.00	Fr.13.00
Salatteller mit verschiedenen Salaten	Fr. 10.00	Fr.16.50
Salatbouquet mit Trockenfleisch	Fr.13.50	Fr.23.00

**Saucen: Hausdressing, Frenchdressing, Italiendressing,
Balsamicodressing**



Fisch

Forellenfilets	pochiert nach Zugerart	Fr. 27.-
Felchenfilets	gebacken mit Tartarsauce	Fr. 29.-

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen eine **Gemüsegar­nitur**
Und Beilage nach Ihrer Wahl
Salzkartoffeln, Trockenreis oder Wildreis

Fleisch

Entrecôte	mit Preiselbeer-Pfeffersauce	Fr. 41.-
Rindsfiletsteak	mit Trüffelbutter	Fr. 46.-
Kalbschnitzel	mit Kräuterbutter	Fr. 40.-
Schweinsschnitzel	mit Champignonrahmsauce	Fr. 28.50
Schweinssteak	mit Kräuterbutter	Fr. 29.50

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen eine **Gemüsegar­nitur**
Und Beilage nach Ihrer Wahl
Pommes frites, Nudeln, Reis, Rösti, Rösticroquetten oder Kartoffelgratin
Mit Morchelsauce oder Trüffelbutter plus 5.-

Hausspezialität

Rindsfiletspitzen	mit Pommery-Senf­sauc­e	
	Gemüsegar­nitur und Butternudeln	Fr. 43.00

Unser Fleisch kommt: **Kalbs,-und Schweinefleisch** **Aus der Region**
Rindfleisch **Schweiz oder Australien**
Ausländisches Fleisch kann mit Leistungsförderer erzeugt sein.

Unser Fisch kommt : **Felchen** **Schweiz oder Irland**
Forellen **Schweiz**

Für den kleinen Hunger

Bündnerteller Fr. 26.50

Kalte Platte ab 2Pers. Pro Person Fr. 16.-

Salate

Grosser Salatteller mit Ei Fr. 16.50

Servelasalat einfach Fr. 12.-

Servelasalat garniert Fr. 17.50

Servela-Käsesalat einfach Fr. 14.-

Servela-Käsesalat garniert Fr. 19.-

Warme Speisen

Portion Pommes Frites Fr. 8.50

Buurebratwurst mit Zwiebelsauce Fr.12.50

mit Pommes Frites Fr.18.-

mit Rösti Fr.21.50

Fitnesssteller paniertes Schweineschnitzel

(vom Nierstück) mit Salaten Fr. 24.00

Frittierte Pouletstückli mit Tartarsauce

Natur 7 Stck. Fr. 13.50

Mit Pommes Frites 6 Stck. Fr. 19.-

Mit Diversen Salaten 6 Stck. Fr. 19.-

3 Frühlingsrollen mit scharfer Sauce Fr. 13.50

2 Frühlingsrollen mit Salaten Fr. 18.50

