

# Wildgerichte – Game dishes

## Vorspeisen – starters

Jägersalat *Salatherzen, Speck-Sauerkirsch Chutney, Croutons und Pilze* 18

*Hunter's salad - lettuce hearts with bacon sourcherry chutney, croutons and mushrooms*

Kürbis Ingwer Suppe 12

*Ginger scented pumpkin soup*

Wildterrine mit Americano Trauben und Kürbissalat 18

*Terrine of venison with americano grapes and pumpkin salad*

Sellerie Marroni Salat mit Trüffel und Belper Knolle 20

*Salad from chestnuts and celery served with truffles and local cheese*



## Hauptgänge – main dishes



Kartoffel Gnocchetti, *Bolognese vom Reh, geriebene Kürbiskerne* 28

*Potato gnocchetti, venison bolognese, grated pumpkin seeds*

Rehschnitzel (DE) 42

*hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Marroni und Herbstgemüse*

*Venison escalope, homemade spaetzli, red cabbage, chestnuts and vegetables*

Rehgeschnetzertes (DE) 38

*mit Steinpilz-Rahmsauce, hausgemachte Spätzli und herbstliches Gemüsebouquet*

*Sliced venison in porcini cream sauce, home made spaetzli and autumn vegetables*

Wildschwein Kotelette im Kürbiskern Mantel (DE) 36

*mit Salat von Herbstgemüsen und roter Emma Kartoffeln*

*wild boar coutelette with pumkin seed crust, salad of autumn vegetables and heirloom potatoes*

Wild-Teller ohne Fleisch 28

*hausgemachte Spätzli, Maroni Stroganoff, Herbstgemüse, Rotkraut, und Pilze*

*Vegetarian game plate, with homemade spaetzli, autumn vegetables, red cabbage, chestnuts and mushrooms*

Pro 2 Personen auf Vorbestellung / Per 2 people, pre-order required

Rehrücken aus regionaler Jagd oder (DE) am Tisch tranchiert 58 pP

*hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Marroni und Kürbis*

*Roasted back of venison, served at the table – homemade spaetzli, red cabbage, chestnuts and pumpkin*