

# Wild Karte 2021

## Vorspeisen

<b>Hirschcarpaccio</b> gefüllt mit Steinpilz Pesto und Parmesan Chips A:7	CHF	15.-
<b>Rehtörtli</b> an Cranberry Chutney mit Nüssli Salat A:1, 3	CHF	14.-
<b>Herbstlicher Salat</b> mit Marinierten Pilzen, Rohschinken Scheiben und Himbeeren Dressing, Grissini A:1	CHF	13.-

## Suppe

<b>Steinpilz-Cappuccino</b> mit Walnuss Öl A:1, 7, 8	CHF	11.-
<b>Maroni-Kräuter Suppe</b> mit Petersilien Pesto A:1, 7, 9	CHF	9.-

## Vegan und Pasta

<b>Kürbis-Risotto</b> mit Cocos-Milch und gegrillten Kräuterseitlinge A: Vegan!	CHF	23.-
<b>Hausgemachte Ravioli</b> gefüllt mit Pilzen mit Rucola Butter und gerösteten Macadamia Nüssen A:1, 3, 7, 8	CHF	25.-

## Hauptgerichte

<b>Hirsch Entrecote</b>	CHF	42
mit Pilz-Kräuter Butter, Cabernet Rotwein Jus A: 1, 7		
<b>Hausgebeizter Hirschkpfeffer „5 Dörfer“</b>		
mit Croutons, Silberzwiebeln und Speck garniert A: 1	CHF	32.-
<b>Reh Medaillons</b>	CHF	45.-
im Speck- Kräutermantel an Pilzragout A: -		
<b>Geschmorte Wild Schwein Roulade</b>	CHF	32.-
mit Speck und Zwetschgen, Wacholderbeeren Sauce A: 1, 9		
<b>Reh geschnetztes</b> mit Cranberry-Rahm Sauce A: 1, 7	CHF	35.-

### Beilagen zur Auswahl:

Kürbis-Pizokel, Spätzli, Semmelknödel

A: 1, 3, 7            A: 1, 3, 7    A: 1, 3, 7

### Gemüse Beilagen zu jedem Gericht:

Maroni, Rotkraut, Rahm Wirz, Preiselbeeren

A: -            A: -            A: 1, 7            A: -

## Dessert

**Maroni-Nugat Mousse** mit Cassis Feigen A: 3, 7, 8            CHF 12.-

### Vermicelles und Meringues

mit Rahm            CHF 9.-

mit Rahm und Vanilleglace            CHF 12.-