

Wildspezialitäten

Vorspeisen

<u>Hirschtrockenfleisch</u> mit eingelegten Waldpilzen	Fr. 15.50
<u>Kürbisrahmsuppe</u> mit Safranfäden	Fr. 8.50
<u>Pilzsuppe</u> milder Waldpilz-Macchiato	Fr. 8.50
<u>Herbstsalat</u> mit Pilzen und Wachtel-Spiegelei an Baumnuss-Dressing	Fr. 13.00
<u>Jägersalat</u> mit Pilzen und Speck an Baumnuss-Dressing	Fr. 13.00
<u>Hubertussalat</u> mit Speck und Reh-Würfel an Baumnuss-Dressing	Fr. 15.50
<u>Hausgemachte Kürbis-Nuss-Ravioli</u> an Steinpilzsauce	Fr. 22.50 * 15.50
<u>Rehrücken-Carpaccio</u> mit Parmesan und Pilzen Salatbouquet und Toast	Fr. 15.50

**Die Pilze zu unseren Gerichten werden in unserer
Freizeit gesammelt.**

**Unser Wildfleisch stammt aus Revierjagd. Aus dem Elsass,
und Voralberg Schnann.**

Alle Preise inkl. 8% MWST

Hauptgerichte

<u>„Wildvegitteller“</u> mit Eierschwämmli- sauce	Fr. 21.50 *15.50
<u>Hausgemachte Wild-Hackfleischkugeln</u> mit Kartoffelstock und Rotkraut reich garniert	Fr. 26.50 *23.50
<u>Wildsau-,Gems- oder Hirschpfeffer</u> mit Spätzli und Rotkraut reich garniert	Fr. 32.00 *26.00
<u>Reh- oder Steinbockpfeffer</u> mit Spätzli und Rotkraut reich garniert	Fr. 35.00 *29.00
<u>Rehgeschnetzeltes „Diana“</u> mit Spätzli	Fr. 29.50 *23.50
<u>Rehschnitzel</u> an Wildrahmsauce mit Spätzli und Rotkraut reich garniert	Fr. 36.00 *30.00
<u>Hirschfilet</u> am Stück gebraten mit Cognac-Espuma, Spätzli und Rotkraut reich garniert	Fr. 42.00
<u>Hausgemachter Wild-Grillspieß</u> mit Kräuterbutter oder Cognac-Espuma Pommes-frites und Gemüse	Fr. 36.00
<u>„Mühlebachwildplatte“ ab 2 Personen</u> Wildschweinfilet, Rehmedaillons und Hirschentrecôte an Wildrahmsauce garniert mit allen Wildbeilagen Pro Person	Fr. 50.00
<u>Auf Vorbestellung (1/2 Tag) ab 2 Personen</u>	
<u>Wildfondue ab 2 Personen</u> mit Reh, Hirsch, Wildschwein und Gemsfleisch, in hausgemachter Wildbouillon mit vielen Beilagen und Saucen Pro Person	Fr. 50.00
<u>Rehrücken</u> mit allen Wildbeilagen Pro Person	Fr. 55.00

Alle Preise inkl. 8% MWST

Preise mit * für kleine Portionen