

Wildspezialitäten

Vorspeisen

Kürbisrahmsuppe

mit Safranfäden

Fr. 8.50

Pilzsuppe

milder Waldpilz-Macchiato

Fr. 8.50

Hirschtrockenfleisch

mit eingelegten Waldpilzen

Fr. 15.50

Rehrücken-Carpaccio

mit Parmesan und Pilzen, Salatbouquet und Toast

Fr. 16.50

Herbstsalat

mit Pilzen und Wachtel-Spiegelei, an Baumnuss-Dressing Fr. 13.50

Jägersalat

mit Pilzen und Speck, an Baumnuss-Dressing

Fr. 13.50

Hubertussalat

mit Speck und Reh-Würfel, an Baumnuss-Dressing

Fr. 16.50

Vegetarische Hauptgerichte

Hausgemachte Pilz-Nuss-Ravioli

an Kürbis-Sauce

Fr. 23.50 *17.50

„Wildvegeteller“

alle Wild-Beilagen mit Eierschwämmli-Sauce

Fr. 22.50 *16.50

Die Pilze zu unseren Gerichten werden von Elisabeth und Stefan Keller gesammelt.

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

Hauptgerichte

„Wild-Burger“

Pommes-frites und Fruchtspiess

Fr. 22.50

Hausgemachte Wild-Hackfleischkugeln

Kartoffelstock und Rotkraut, reich garniert

Fr. 26.50 *23.50

Wildsau-,Gems- oder Hirschpfeffer

Spätzli und Rotkraut, reich garniert

Fr. 33.00 *27.00

Reh- oder Steinbockpfeffer

Spätzli und Rotkraut, reich garniert

Fr. 35.00 *29.00

Rehgeschnetzeltes „Diana“

Spätzli und Pfirsich mit Rahm

Fr. 31.50 *25.50

Rehschnitzel

an Wildrahm-Sauce, Spätzli und Rotkraut
reich garniert

Fr. 36.00 *30.00

Hirschfilet

am Stück gebraten mit Cognac-Espuma
Spätzli und Rotkraut, reich garniert

Fr. 42.00

Hausgemachter Wild-Grillspiess

Kräuterbutter oder Cognac-Espuma
Pommes-frites und Gemüse

Fr. 36.00

„Mühlebach-Wildplatte“ ab 2 Personen

Wildschweinfilet, Rehmedaillons und
Hirschentrecôte an Wildrahm-Sauce
garniert mit allen Wild-Beilagen

Pro Person

Fr. 50.00

Auf Vorbestellung (1/2 Tag) ab 2 Personen

Rehrücken Plattenservice

mit allen Wild-Beilagen

Pro Person

Fr. 55.00

Wildfondue

mit Reh-, Hirsch-, Wildschwein- und Gems-Fleisch
in hausgemachter Wildbouillon
mit vielen Beilagen und Saucen

Pro Person

Fr. 50.00

