

Wildspezialitäten

Vorspeisen

Kürbisrahmsuppe

mit Safranfäden

Fr. 9.50

Pilzsuppe

milder Waldpilz-Macchiato

Fr. 9.50

Hirschtrockenfleisch

mit eingelegten Waldpilzen

Fr. 15.50

Rehrücken-Carpaccio

mit Parmesan und Pilzen, Salatbouquet und Toast

Fr. 18.50

Herbstsalat

mit Pilzen und Wachtel-Spiegelei an Baumnuss-Dressing

Fr. 14.50

Jägersalat

mit Pilzen und Speck, an Baumnuss-Dressing

Fr. 14.50

Hubertussalat

mit Speck und Reh-Würfel, an Baumnuss-Dressing

Fr. 17.50

Vegetarische Hauptgerichte

Jäger-Toast

Toastbrot mit Pilzragout

Fr. 18.50 *15.50

Pastetli gefüllt mit Pilzragout

dazu Wildgemüse

Fr. 23.50 *20.50

„WildvegiteLLer“

alle Wild-Beilagen mit Eierschwämmli-Sauce

Fr. 23.50 *20.50

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

Unser Wildfleisch stammt aus Revierjagd. Aus dem Elsass, Vorarlberg Schnann und St. Gallen.

Hauptgerichte

„Wild-Burger“

Pommes-frites und Fruchtspiess

Fr. 24.00

Hausgemachte Wild-Hackfleischkugeln

Kartoffelstock und Wildgemüse

Fr. 27.00 *24.00

Wildsau-, Gams- oder Hirschkpfeffer

Spätzli und Wildgemüse

Fr. 35.50 *32.50

Reh- oder Steinbockpfeffer

Spätzli und Wildgemüse

Fr. 37.50 *34.50

Rehgeschnetzeltes „Diana“

Spätzli und Pfirsich mit Rahm

Fr. 35.50 *32.50

Rehschnitzel

an Wildrahm-Sauce mit Wildgemüse

Fr. 41.50 *38.50

Hirschfilet

am Stück gebraten mit Cognac-Espuma

mit Wildgemüse

Fr. 45.00

Hausgemachtes WILDSAU-CORDONBLEU

Spätzli und Wildgemüse

Fr. 39.50

Ab 2 Personen (von 18:00-21:30 Uhr) «äs hät solangs hät»

„Mühlebach-Wildplatte“

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

Pro Person

Fr. 52.50

Rehrücken Plattenservice

mit allen Wild-Beilagen

Pro Person

Fr. 58.50

Wildfondue (inkl. kleinem gemischtem Salat)

mit Reh-, Hirsch-, Wildschwein- und Gams-Fleisch

in hausgemachter Wildbouillon

mit vielen Beilagen und Saucen

Pro Person

Fr. 55.00

Alle Preise inkl. 7.7% MWST

Preise mit * für kleine Portionen