

Wild auf Wild



<i>Bunter Blattsalat mit Schlössli dressing</i>	<i>Fr. 7.-</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>Fr. 9..50</i>
<i>Hüsslisalat</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Hüsslisalat mit Ei</i>	<i>Fr. 11.50</i>
<i>Hüsslisalat " Förster-Art "</i> (mit lauwarmen Pilzen und Croûtons , Speck und Ei)	<i>Fr. 16.50</i>
<i>Pilzcrèmesuppe</i> mit Sahnebaube und Croûtons	<i>Fr. 8.00</i>
<i>Kürbiscrèmesuppe</i> mit gerösteten Kürbiskernen und Rahmhäubchen	<i>Fr. 8.00</i>
<i>Gruyère-Wein-Süppchen</i>	<i>Fr. 8.00</i>

WEINEMPFEHLUNG

Valpolicella Classico Superiore Ripasso

Rubinelli Vajol, San Pietro in Cariano, Veneto

1 dl Fr. 7.50

Ein kräftig rubinroter Ripasso mit intensiver Fruchtaromatik nach Dörrfrüchten, dunklen Beeren und süssen Gewürznoten. Der Wein ist gut struktuiert, charaktervoll mit beeindruckendem Körper.

Wild auf Wild

*Wildschweinpfeffer *Hubertus** Fr. 29.50
Mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Maroni, Apfel

*Rehschnitzel *Diana** Fr. 37.50
*Zartes Rehschnitzel an Wildrahmsauce
mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Garniture*

Geschmorte Osso bucco vom Hirsch Fr. 32.50
Rotkohl, Spätzli, Apfel, Maroni, Trauben

Fasanen-Brüstchen in Nusskruste Fr. 32.50
*In Butter gebraten und mit einer Wildrahm-Hagenbuttensauce
serviert. Rotkohl, frische Spätzli und Wildgarniture*

Hirsch-Entrecôte mit Zwetschgensauce Fr. 39.50
Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Wildgarniture

Vegetarisch

Wild-Teller Fr. 24.50
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Apfel, Rotweibirne, Trauben

Unser Wild stammt aus Österreich, Deutschland Slowenien und England