



WILD *auf* WILD

WENN DIE WARMEN SOMMERTAGE DER KALTEN JAHRESZEIT WEICHEN,
WERDEN DIE FARBEN ERDIGER UND DIE AROMEN INTENSIVER.
GENIESSEN SIE UNSERE FEINEN WILDGERICHTE!

Muscat-Kürbissuppe mit Crème fraîche und gerösteten Kürbiskernen	12.50
Im Meersalz geschmorte Randen mit Burrata, Chicorée und Baumnüsse	14.50
Hirschpfeffer mit hausgemachten Butterspätzli, Apfelrotkraut, glasierte Marroni und Preiselbeer-Birne	34.50
Rehgeschnetztes an Waldpilz-Gin-Rahmsauce mit hausgemachten Butterspätzli, Apfelrotkraut, glasierte Marroni und Preiselbeer-Birne	39.50
Rosa gebratenes Hirschfilet an Sauce Bearnaise, hausgemachten Butterspätzli, Apfelrotkraut, glasierte Marroni und Preiselbeer-Birne	46.50
Hausgemachte Wildhacktäschi mit Waldpilz-Rahmsauce und Kürbis-Kartoffelstock	28.50
Feigen-Pecorino-Ravioli mit Salbeibutter und glasiertem Butternusskürbis	27.50

