

# Wildkarte

## Vorspeisen

Nüsslisalat mit Brotcroûtons und Ei	CHF	9.50
Bunter Herbstsalat "Alvier" mit Trauben, Nüssen, Pilzen, Speck- würfeln <sup>CH</sup> und Brotcroûtons	CHF	12.00
Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhaube und Kürbiskernen	CHF	8.50
1 Pastetli mit Hirschragout <sup>A</sup> mit wenig Spätzli und Gemüse garnitur	CHF	19.00

## Hauptgänge

Hirschpfeffer <sup>A</sup> „Hubertus“ mit Silberzwiebeln Speck <sup>CH</sup> und Brotcroûtons	CHF	28.00
2 Pastetli mit Hirschragout <sup>A</sup>	CHF	28.00
Mit Honig glaciertes Wildschwein-Entrecôte <sup>CH</sup> an Balsamico parfümiertem Wildjus	CHF	36.50
Rehgeschnetztes <sup>A</sup> an Wildrahmsauce	CHF	34.00
Rehschnitzel <sup>A</sup> an Wildrahmsauce	CHF	36.50
Spaghetti mit Steinpilzsauce	CHF	24.00
„Vegetarischer Wildteller“ (Wildbeilagen)	CHF	25.00

### Unsere Wildbeilagen:

Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut mit  
Kastanien und Rotweibirne mit Preiselbeeren

## Desserts

Zimtparfait mit Rotweinzwetschgen und Rahm	CHF	9.50
Dreierlei Parfait passend garniert	CHF	11.50
Coupe Nesselrode	CHF	10.50
Vermicelle mit Merängge und Rahm	CHF	12.50