

# Wildwochen im Kreuz

## Reh, Wildschwein und Sikahirsch aus der Region

### Kalte Vorspeisen

<b>Nüsslisalat mit Ei</b>	<b>sfr. 9.80</b>
<b>Nüsslisalat " Försterliesel "</b> Mit knusprigen Brotwürfeln, Champignons und Speckstreifen.	<b>sfr. 10.50</b>
<b>Bunter Herbstsalat</b> an Walnussdressing mit gebratenen Waldpilzen	<b>sfr. 10.50</b>

### Suppe

<b>Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosmilch</b>	<b>sfr. 9.80</b>
--	------------------

### Reh aus der Region

<b>Rehpfeffer " Jägerart "</b> Der traditionelle Rehpfeffer - Nach altem Familienrezept eingebeizt.	<b>sfr. 31.50</b>
<b>Rehschnitzel " Mirza "</b> Zarte Médailles vom hiesigen Reh mit Cognac flambiert an sämiger Wildrahmsauce mit Waldpilzen.	<b>sfr. 42.50</b>
<b>Rehrücken " Baden - Baden "      Tellerservice</b> Saftiger Rehrücken am Stück gebraten. Mit Früchten, Maroni, Rotkraut, Rosenkohl, Waldpilzen und Spätzli.	<b>p.P.    sfr. 46.50</b>
<b>Rehrücken " Baden - Baden "    am Tisch tranchiert in 2 Gängen serviert</b> Saftiger Rehrücken am Stück gebraten. Mit Früchten, Maroni, Rotkraut, Rosenkohl, Waldpilzen und Spätzli.	<b>p.P.    sfr. 55.00</b>

### Wildschwein aus der Region

<b>Saftige Wildschweinkoteletten „ Zurzibiet“</b> an Pfefferrahmsauce	<b>sfr. 34.50</b>
---	-------------------

### Sikahirsch aus der Region

<b>Zarte Sika - Hirschmédailles an kräftiger Portweinsauce mit Feigen</b> Sikahirsch aus der Region. Sehr zartes Fleisch mit feinem Aroma.	<b>sfr. 39.50</b>
<b>Trio vom Wild „ Hubertus“</b> Sika – Hirschmédailles, Wildschweinkotelette und Rehmédaille mit Waldpilzen.	<b>sfr. 43.50</b>

**Alle Gerichte werden mit Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli, Maroni und gefüllter Birne serviert**

<b>Vegetarischer Herbst -Teller</b> Mit Spätzli , Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und Früchten mit Waldpilzsauce	<b>sfr. 24.80</b>
---	-------------------

Alle Preise sind inkl. Mwst.