

# 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><br>Mit knusprigen Brotwürfeln, Champignons und Speckstreifen. | <b>sfr. 10.50</b> |
| <b>Bunter Herbstsalat mit Trauben und gebratenen Waldpilzen</b>                                    | <b>sfr. 10.50</b> |

### Suppe

|  |                   |
|--|-------------------|
| <b>Wildconsommé mit Portwein und Perlhuhnklösschen</b> | <b>sfr. 10.80</b> |
|--|-------------------|

### Reh aus der Region

|  |                             |
|--|-----------------------------|
| <b>Rehpfeffer " Jägerart "</b><br>Der traditionelle Rehpfeffer - Nach altem Familienrezept eingebeizt.   | <b>sfr. 31.50</b>           |
| <b>Rehschnitzel " Mirza "</b><br>Zarte Médailles vom hiesigen Reh mit Cognac flambiert an sämiger Wildrahmsauce mit Waldpilzen.  | <b>sfr. 42.50</b>           |
| <b>Rehrücken " Baden - Baden "      Tellerservice</b><br>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><br>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“ an Pfefferrahmsauce</b> | <b>sfr. 35.00</b> |
|--|-------------------|

### Sikahirsch aus der Region

|   |                   |
|---|-------------------|
| <b>Zarte Sika - Hirschmédailles an kräftiger Portweinsauce mit Feigen</b><br>Sikahirsch aus der Region. Sehr zartes Fleisch mit feinem Aroma. | <b>sfr. 39.50</b> |
| <b>Trio vom Wild „ Hubertus“</b><br>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><br>Mit Spätzli , Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und Früchten mit Waldpilzsauce | <b>sfr. 24.80</b> |
|---|-------------------|

Alle Preise sind inkl. Mwst.