

# Wildspezialitäten

## Vorspeisen

Als Hauptspeise

<b>Nüsslisalat mit Ei</b>	<b>Fr. 10.50</b>	<b>Fr. 15.50</b>
<b>Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotroutons</b>	<b>Fr. 15.50</b>	<b>Fr. 20.50</b>
<b>Nüsslisalat mit Wildschweinroh- schinken nach Hausrezept geräuchert, Ei und Brotrouton</b>	<b>Fr. 18.00</b>	<b>Fr. 27.00</b>
<b>Hausgemachte Kürbiscremesuppe verfeinert mit Kürbiskernöl</b>	<b>Fr. 10.50</b>	
<b>Wildschweinrohschinken nach Hausrezept geräuchert, mit Melonen</b>	<b>Fr. 14.50</b>	<b>Fr. 22.00</b>

## Hauptspeisen

Kleine Portion

<b>Rehpfeffer Jäger - Art</b> ( mit Speck, Silberzwiebeln und Brotroutons )	<b>Fr. 30.50</b>	<b>Fr. 26.00</b>
<b>Rehschnitzel</b> an feiner Preiselbeerrahmsauce	<b>Fr. 44.00</b>	<b>Fr. 38.00</b>
<b>Rehgeschnetzeltes</b> an einer himmlischen Whisky - Sauce	<b>Fr. 39.00</b>	<b>Fr. 33.00</b>
<b>Wildschweinpfeffer garniert</b> (mit Tafeltrauben und Schalotten)	<b>Fr. 27.00</b>	<b>Fr. 23.00</b>

## **Hausgemachte Wildbratwurst**

( Wildschwein und Reh )

**an feiner Zwiebelsauce**

**Fr. 23.00**

**S'gid solangs het:**

**Kleine Portion**

**Gamsschnitzel aus dem Baselbiet  
oder Wallis**

**an feiner Champignonwildrahmsauce**

**Fr. 39.50**

**Fr. 34.00**

**Hirschcordonbleu (300g)**

**mit Wildschweinrohschinken  
und Raclettekäse**

**Fr. 46.00**

## **Vegetarisch**

### **Wildspätzlipfanne**

( Spätzli, Rosenkohl, Champignon

Kastanien und Käse )

**Fr. 28.00**

## **Auf Vorbestellung ab 2 Personen**

### **Rehrücken nach Art des Hauses**

Reich garniert

**Fr. 60.00**

**pro Person**

**Alle Wildspeisen werden mit Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl sowie einer  
Fruchtgarnitur serviert.**

**Dazu hausgemachte Spätzli oder Beilagen aus der à la Carte Karte.**

**Unser Reh- und Wildschweinfleisch stammt ausschliesslich aus dem  
Baselbiet, Gams vom Baselbiet oder Wallis und der Hirsch aus dem  
Wallis oder Neuseeland.**