

Wildspezialitäten

Vorspeisen

		Hauptspeise
Nüsslisalat mit Ei	Fr. 12.00	Fr. 18.00
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotcroutons	Fr. 17.00	Fr. 22.50
Nüsslisalat mit Wildschweinroh- schinken nach Hausrezept geräuchert, Ei und Brotcrouton	Fr. 21.00	Fr. 30.00
Hausgemachte Kürbiscremesuppe verfeinert mit Kürbiskernöl	Fr. 12.00	

Hauptspeisen

		Kleine Port.
Hochsitz Schnitzel (Dreierlei Schnitzel Reh, Hirsch, und Gams an feiner Preiselbeerrahmsauce)	Fr. 44.00	
Dieses Gericht kann nicht geändert werden		
Rehpfeffer Jäger - Art (mit Speck, Silberzwiebeln und Brotcroutons)	Fr. 32.50	Fr. 28.00
Rehschnitzel an feiner Preiselbeerrahmsauce	Fr. 46.00	Fr. 40.00
Rehgeschnetzelt an einer himmlischen Whisky - Sauce	Fr. 44.00	Fr. 38.00
Wildschweinpfeffer garniert (mit Tafeltrauben und Schalotten)	Fr. 29.00	Fr. 25.00

Hausgemachte Wildbratwurst

(Wildschwein und Reh)

an feiner Zwiebelsauce

Fr. 23.00

S'gid solangs het:

Kleine Port.

Gamsschnitzel aus dem Baselbiet

oder Wallis

an feiner Champignonwildrahmsauce

Fr. 42.00 Fr. 37.00

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. 62.00 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 Wildfleisch stammt ausschliesslich aus dem
Baselbiet und dem Wallis (Aletsch Arena)