

Wildspezialitäten

Rehpfeffer „Weidmannsheil“

Voressen in bestem Rotwein hausgebeizt
an kräftiger Pfeffersauce
Fr. 31.50

Hirschpfeffer „Obergibel“

Voressen in bestem Rotwein hausgebeizt
an kräftiger Pfeffersauce
Fr. 29.50

Rehschnitzeli „Fallenfluh“

Schnitzeli an feiner Cognacrahmsauce
mit Eierschwämmli und Steinpilz
Fr. 38.50

Rehrückenfilet „Chaisten“

Das zarteste Stück vom Reh an Rotweinsauce mit Balsamico
Fr. 45.50

Hubertusteller **vegi**

Wald-Pilzragout an Kräuter-Rahmsauce
Fr. 34.50

zu den Wildgerichten servieren wir Ihnen als Beilage:
Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Maroni, Spätzli und
Preiselbeeren Früchte

Die Hirsche und Rehe wurden von unseren einheimischen Jägern in
der Region oder in ihrem Pachtrevier in Ostdeutschland geschossen
Kleine Portionen servieren wir gerne Preisreduktion Fr. 5.00
