

Wildspezialitäten

Rehpfeffer „Weidmannsheil“

Voressen in bestem Rotwein hausgebeizt
an kräftiger Pfeffersauce

Fr. 31.50

Rehschnitzeli „Fallenfluh“

Schnitzeli an feiner Cognacrahmsauce mit Steinpilz

Fr. 38.50

Rehrückenfilet „Chaisten“

Das zarteste Stück vom Reh mit einer Kräuterkruste
auf Rotweinjus

Fr. 46.50

Hirschentrécôte „Obergibel“

am Stück gebraten an kräftiger Rotweinsauce mit Balsamico

Fr. 41.50

Hubertusteller **vegi**

Pilzragout an Kräuter-Rahmsauce

mit Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Spätzli, Preiselbeerfrüchte

Fr. 34.50

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

Die Rehe wurden von unseren einheimischen Jägern
in der Region geschossen.

Die Hirsche in der Region und in Ihrem Pachtrevier von Deutschland
Kleine Portionen servieren wir gerne Preisreduktion Fr. 5.00
