

Wildspezialitäten

Hirschkraut „Jägerart“

Hirschkraut in bestem Rotwein hausgebeizt
an kräftiger Wild-Pfeffersauce
Fr. 29.50

Hirschknäckchen „Obergibel“

an feiner Wildrahmsauce mit Cognac verfeinert
und frischen Pilzen
Fr. 34.50

Gänse Pfeffer „ Weidmannsheil“

Gänse Kraut in bestem Rotwein hausgebeizt
an kräftiger Wild-Pfeffersauce
Fr. 34.50

Hirschknäckchen „Chaisten“

Ein zartes Stück vom Hirsch an Rotweinsauce mit Balsamico
Fr. 48.50

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